



שים לב, כי האחריות של Samsung אינה מכסה קריאות שירות שמטרתן קבלת הדרכה על אופן הפעלת המוצר, תיקון של התקנה לא נאותה, או ביצוע פעולות רגילות לניקוי או תחזוקה.

שאלות או הערות

או בקר אותנו באינטרנט בכתובת	התקשר למספר	מדינה
www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	U.A.E
	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	OMAN
	183-CALL (183-2255)	KUWAIT
	8000-GSAM (8000-4726)	BAHRAIN
	800-CALL (800-2255)	QATAR
www.samsung.com/eg/support	08000-7267864 16580	EGYPT
www.samsung.com/n_africa/support	3004 (Toll Free)	ALGERIA
www.samsung.com/pk/support	0800-Samsung (72678)	PAKISTAN
www.samsung.com/n_africa/support	80 1000 12	TUNISIA
www.samsung.com/Levant	0800-22273 06 5777444	JORDAN
	18252273	SYRIA
	961 1484 999	Lebanon
www.samsung.com/iran/support	021-8255	IRAN
www.samsung.com/n_africa/support	080 100 22 55	MOROCCO
www.samsung.com/sa/home www.samsung.com/sa_en	800 247 3457 (800 24/7 HELP)	SAUDI ARABIA
www.samsung.com/tr/support	444 77 11	TURKEY
www.samsung.com/africa_en/support	0800-726-7864	NIGERIA
	0800-10077 0302-200077	Ghana
www.samsung.com/africa_fr/support	8000 0077	Cote D'Ivoire
	800-00-0077	SENEGAL
	7095-0077	CAMEROON
www.samsung.com/support	0800 545 545	KENYA
	0800 300 300	UGANDA
	0800 755 755 / 0685 889 900	TANZANIA
	9999	RWANDA
	200	BURUNDI
	4999999	DRC
	1969	SUDAN
	0860 SAMSUNG (726 7864)	SOUTH AFRICA
	8007260000	BOTSWANA
	08 197 267 864	NAMIBIA
	0211 350370	ZAMBIA
	800 2550	MAURITIUS
	0262 50 88 80	REUNION
917 267 864	ANGOLA	
847267864 / 827267864	MOZAMBIQUE	

DE68-04380A-00

# תנור מיקרוגל

---

מדריך למשתמש

MG28J5215\*\*

---



SAMSUNG

# תוכן

4	<b>השימוש במדריך זה</b>
4	הסמלים הבאים נמצאים בשימוש במדריך למשתמש:
5	<b>מידע בטיחותי</b>
5	הוראות בטיחות חשובות
14	<b>התקנה</b>
14	אביזרים
16	אתר התקנה
16	צלחת מסתובבת
17	<b>תחזוקה</b>
17	ניקוי
19	החלפה (תיקון)
19	טיפול בתקופה ממושכת אי-שימוש
20	<b>מדריך עיון מהיר</b>
21	<b>מאפייני המיקרוגל</b>
21	המיקרוגל
22	לוח הבקרה
23	<b>שימוש במיקרוגל</b>
23	כיצד פועל תנור המיקרוגל
24	בדיקת תקינות הפעולה של המיקרוגל
25	בישול/חימום של מזון מוכן
26	קביעת משך הזמן
27	דרגות עוצמה וזמנים משתנים
27	קביעת משך הבישול
28	עצירת הבישול
28	הגדרת מצב חיסכון באנרגיה
29	שימוש בתכונות הבישול הבריאי
33	שימוש בתכונה הצלחת שלי
34	שימוש בתכונות ההפשרה המהירה
36	שימוש בתכונות מצב החימום
40	גריל
41	שילוב גלי מיקרו וגריל
42	שימוש בתכונות הפגת הריחות
42	שימוש בתכונות נעילת ילדים
43	שימוש בתכונות ההפעלה והכיבוי של הצלחת המסתובבת
43	כיבוי הצפוף

44	כלים המתאימים לבישול במיקרוגל
46	מדריך בישול
60	פתרון בעיות
60	פתרון בעיות
65	קוד מידע
66	מפרטים טכניים

## השימוש במדריך זה

זה עתה רכשת את תנור המיקרוגל של SAMSUNG. מדריך למשתמש זה מכיל מידע חשוב על ביטול באמצעות תנור המיקרוגל:

- אמצעי בטיחות
- אביזרים וכלי ביטול מתאימים
- עצות שימושיות לביטול
- עצות לביטול

### הסמלים הבאים נמצאים בשימוש במדריך למשתמש:

 אזהרה

סכנות או נוהלי שימוש לא בטוחים שעלולים לגרום לפגיעה גופנית חמורה או למוות.

 זהירות

סכנות או נוהלי שימוש לא בטוחים שעלולים לגרום לפגיעה גופנית קלה או לנזק לרכוש.

 הערה

עצות, המלצות או פרטים שימושיים שסייעו למשתמשים להפעיל את המוצר.

## מידע בטיחותי

### הוראות בטיחות חשובות

קרא בתשומת לב ושמור לעיון בעתיד.

הקפד לפעול בכל עת לפי נוהלי הבטיחות הבאים.

לפני שימוש במיקרוגל, הקפד על ביצוע ההוראות הבאות.

### פונקציית מיקרוגל בלבד

אזהרה: אם הדלת או אטמי הדלת ניזוקו, אין להפעיל את המכשיר עד שיתוקן על-ידי איש מקצוע מוסמך.

אזהרה: כל אדם שאינו איש מקצוע מוסמך מסתכן בבואו לבצע פעולת תיקון או תחזוקה הכרוכה בהסרת המכסה המגן מפני חשיפה לאנרגיית מיקרוגל.

אזהרה: אין לחמם נוזלים וסוגי מזון אחרים במיכלים אטומים מאחר שהם עלולים להתפוצץ.

מכשיר זה נועד לשימוש ביתי בלבד ולא לשימושים אחרים, כגון:

• במטבחוני עובדים בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות;

• בחוות;

• לשירות אורחים במלונות, במלונות ובסביבות אירוח נוספות;

• לשירות בבתי מלון המציעים לינה וארוחת בוקר.

אזהרה: ילדים יורשו להשתמש במיקרוגל ללא השגחה רק לאחר מתן הוראות מתאימות כך שהילד יוכל להשתמש במכשיר

בבטחה ויבין את הסכנות הטמונות בשימוש לא נכון.

אזהרה: מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר אלא אם כן הם בגיל 8 ומעלה ונמצאים תחת השגחה.

השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל.

בעת חימום מזון במיכלי פלסטיק או נייר, יש להשגיח על המיקרוגל בשל אפשרות הצתה.

תנור המיקרוגל מיועד לחימום מזון ומשקאות. ייבוש של מזון או בגדים וכן חימום של כריות חימום, נעלי בית, ספוגים, מטליות לחות ופריטים דומים עלולים לגרום לפגיעה, הצתה או שריפה.

במקרה של פליטת עשן (נראית), כבה את המכשיר או נתק אותו מהחשמל ושמור שהדלת תישאר סגורה כדי לחנוק להבות, אם ישנן.

אזהרה: בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת המיכל מהמכשיר, לכן יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במיכל.

אזהרה: יש לערבב או לנער את תוכנם של בקבוקים וצנצנות מזון תינוקות וכן לבדוק את הטמפרטורה לפני ההאכלה כדי להימנע מכוויות.

אין לחמם בתנור המיקרוגל ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר תום החימום במיקרוגל.

יש לנקות בקביעות את המיקרוגל ולהסיר את כל שאריות המזון שנותרו בו.



אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.

המכשיר אינו מיועד להתקנה במכוניות, קרוונים וכלי רכב דומים.

מכשיר חשמלי זה אינו מיועד לשימוש של אנשים (לרבות ילדים) בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית, או שאין להם די ניסיון או ידע, אלא אם הם נמצאים תחת פיקוח של אדם שאחראי לבטיחותם, או שקיבלו ממנו הוראות שימוש עבור המכשיר החשמלי.

יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שאינם משחקים עם המכשיר החשמלי.

אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו אצל היצרן, סוכן השירות או אדם אחר המוסמך לכך כדי למנוע סכנה.

אין לנקות את המכשיר בהתזת מים.

יש להציב את המיקרוגל בכיוון ובגובה נכונים שיאפשרו גישה קלה לחלל המכשיר וללוח הבקרה.

לפני שימוש במיקרוגל בפעם הראשונה, יש להפעיל אותו במשך 10 דקות עם כלי מלא במים ורק לאחר מכן להשתמש בו.

אם המיקרוגל מפיק רעש מוזר, ריח שרוף, או שנפלט ממנו עשן, נתק מייד את התקע מהחשמל ופנה אל מרכז השירות הקרוב.

יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש.

תנור המיקרוגל מיועד לשימוש על הדלפק בלבד (לא מחובר), ואין להניחו בתוך ארון.





### פונקציית מיקרוגל בלבד - אופציונלי

**אזהרה:** כאשר המכשיר מופעל במצב משולב, השימוש בו על-ידי ילדים ייעשה אך ורק בהשגחת מבוגר וזאת בשל הטמפרטורות המופקות.

במהלך השימוש המכשיר מתחמם. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבי המכשיר החמים.

**אזהרה:** חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים.

אין להשתמש בניקוי בקיטור.

**אזהרה:** ודא כי המכשיר כבוי לפני החלפת הנורה כדי להימנע מאפשרות של התחשמלות.

אל תשתמש בחומרי ניקוי גסים ושורטים או בכריות קרצוף מברזל לניקוי דלת הזכוכית של המיקרוגל מאחר שהם עלולים לשרוט את המשטח וכתוצאה מכך אף לנפץ את הזכוכית.

**אזהרה:** המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש.

יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבים שהתחממו.

יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מגיל 8 אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה מתמדת.

מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר ללא השגחה.

הטמפרטורה של משטחים נגישים עלולה להיות גבוהה כשאר המכשיר פועל.

הדלת של המשטח החיצוני עלולה להתחמם כאשר המכשיר פועל.

הרחק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו מהישג ידם של ילדים צעירים מגיל 8.

המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.



## בטיחות כללית



אזהרה

רק איש מקצוע מוסמך מורשה לבצע שינויים או תיקונים במכשיר החשמלי.

אל תחמם נזלים ומזון אחר במיכלים אטומים בעת שימוש בפונקציית המיקרוגל.

למען בטיחותך, אל תשתמש במכשירי ניקוי המופעלים בהתזה של מים או קיטור בלחץ גבוה.

אל תתקין מכשיר זה - בקרבת תנור, חומר דליק; במיקום לח, שמנוני או מאובק, במיקום החשוף לאור שמש ישיר ומים או במיקום מועד לדליפת גז; על משטח לא ישר.

יש לבצע הארקה נאותה למכשיר זה בהתאם לכללים מקומיים וארציים.

הסר בקביעות חומרים זרים כגון אבק או מים מנקודות החיבור והמגעים של תקע החשמל באמצעות מטלית יבשה.

אל תמשוך או תכופף יתר על המידה את כבל החשמל ואל תניח עליו חפצים כבדים.

במקרה של דליפת גז (כגון גז פרופן, גז בישול וכולי), אוורר מיד מבלי לגעת בתקע החשמל.

אל תיגע בתקע החשמל בידיים רטובות.

אל תכבה את המכשיר החשמלי על-ידי ניתוק התקע מהחשמל בזמן שהמכשיר פועל.

אל תכניס אצבעות או עצמים זרים, אם חומר זר כלשהו כגון מים חודר למכשיר, נתק את התקע מהחשמל ופנה למרכז השירות הקרוב.

אל תפעיל לחץ או כוח מופרז על המכשיר.

אל תניח את המיקרוגל על חפץ שביר כגון כיור או חפץ זכוכית.

אל תנקה את המכשיר באמצעות בנזן, מדלל, אלכוהול, חומר ניקוי בקיטור או בלחץ גבוה.

ודא כי מתח החשמל, התדר והזרם זהים לאלה המצוינים במפרטי המוצר.

חבר כהלכה את תקע החשמל לשקע בקיר. אל תשתמש במתאם שקע, כבל מאריך או בשנאי חשמלי.

אל תתלה את כבל החשמל על חפץ ממתכת, אל תתחוב את כבל החשמל בין עצמים או מאחורי המיקרוגל.

אל תשתמש בתקע חשמל פגום, כבל חשמל פגום או שקע רופף בקיר. אם תקע החשמל או כבל החשמל ניזוקו, פנה אל מרכז השירות הקרוב.

אל תשפוך או תרסס ישירות מים על המיקרוגל.

## מידע בטיחותי

אל תניח חפצים על המיקרוגל, בתוכו או על הדלת שלו.

אל תרסס חומר נדיף כגון מדביר חרקים על משטח המיקרוגל.

אל תאחסן חומרים דליקים בתוך המיקרוגל. נקוט משנה זהירות בעת חימום תבשילים או משקאות המכילים אלכוהול שכן אדי אלכוהול עלולים לבוא במגע עם חלק חם במיקרוגל.

בעת פתיחה וסגירה של הדלת, יש להרחיק ילדים מהאזור, אחרת הם עלולים להיתקל בדלת או אצבעותיהם יכולות להיתפס בה.

אזהרה: בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת המיכל מהמכשיר, לכן יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במיכל; כדי למנוע מצב זה יש להמתין תמיד 20 שניות לפחות לאחר כיבוי המיקרוגל כדי שהטמפרטורה תוכל להתאזן. ערבב את המשקה במהלך החימום, אם יש בכך צורך, ותמיד ערבב לאחר החימום.

במקרה של כויה, פעל בהתאם להוראות העזרה הראשונה הבאות:

- טבול את האזור שנכווה במים קרים למשך 10 דקות לפחות.
- חבוש בתחבושת נקייה ויבשה.
- אל תמרר על האזור קרם, שמן או תחליב כלשהו.

אל תניח את המגש או הרשת במים זמן קצר לאחר הבישול מכיוון שהדבר עלול לגרום לשבירה של המגש או הרשת או לנזק אחר.

אל תשתמש בתנור המיקרוגל לצורך טיגון בשמן עמוק מכיוון שלא ניתן לשלוט על הטמפרטורה של השמן. טיגון כזה עלול לגרום לרתיחה פתאומית של הנוזל החם.



## ⚠️ זהירות

השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל; אל תשתמש במיכלי מתכת, צלחות וכלי הגשה עם עיטורי זהב או כסף, שיפודים, מזלגות וכדומה.

הסר חוטי קשירה ממתכת משקיות נייר או פלסטיק.

הסיבה: עלול להיווצר ניצוץ חשמלי שיכול לגרום נזק למיקרוגל.

אל תשתמש בתנור המיקרוגל כדי לייבש ניירות או בגדים.

חמם כמויות קטנות של מזון למשך פרקי זמן קצרים כדי למנוע חימום יתר ושריפת מזון.

אל תטבול את כבל החשמל או את תקע החשמל במים והרחק את כבל החשמל ממקור חום.

אין לחמם בתנור המיקרוגל ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר תום החימום במיקרוגל; כמו כן, אין לחמם בקבוקים, צנצנות או מיכלים אטומים או סגורים בואקום, אגוזים בקליפתם, עגבניות שלמות וכדומה.

אל תכסה את פתחי האוורור בבד או בנייר. הם עשויים להתלקח מאחר שאוויר חם נפלט מהמכשיר. כמו כן, המיקרוגל עלול להתחמם יתר על המידה ולכבות את עצמו באופן אוטומטי, וישאר כבוי עד שיתקרר במידה מספקת.

השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת תבשיל מהמיקרוגל למניעת סכנת כוויות.

ערבב נוזלים באמצע החימום או בתום החימום, והמתן לפחות 20 שניות לאחר החימום לפני צריכה, למניעת התפרצות נוזל רותח.

בזמן פתיחת הדלת, עמוד במרחק של כחצי מטר מהמכשיר בשל אוויר חם או אדים הנפלטים מהמכשיר ועלולים לגרום לכוויות.

אל תפעיל את תנור המיקרוגל כשהוא ריק. תנור המיקרוגל ייכבה באופן אוטומטי למשך 30 שניות למטרות בטיחות. אנו ממליצים להניח כוס מים בתוך המיקרוגל בכל עת כדי לקלוט אנרגיית מיקרוגל במקרה שתנור המיקרוגל יתחיל לפעול בשוגג.

התקן את המיקרוגל בהתאם למרווחים המצוינים במדריך זה. (ראה 'התקנת תנור המיקרוגל').

יש להיזהר בעת חיבור מכשירים חשמליים אחרים לשקעים בקרבת המיקרוגל.

### אמצעי זהירות למניעת חשיפת יתר לאנרגיית מיקרוגל. (פונקציית מיקרוגל בלבד)

- אי ציות להוראות הבטיחות הבאות, עלול לחשוף אותך לקרינת מיקרוגל מזיקה.
- A. בשום מקרה אין לנסות להפעיל את המכשיר כשהדלת פתוחה או לשנות בצורה כלשהי את מנגנון הנעילה (תפסי הדלת), או להכניס חפץ או גוף זר כלשהו לפתחי נעילת הבטיחות.
  - B. אין להניח דבר בין דלת המיקרוגל לבין החלק הקדמי או להניח לשאריות מזון או חומרי ניקוי להצטבר על משטחי האטמים. ודא שמשטחי הדלת והאטמים נקיים על ידי ניגובם לאחר השימוש במטלית לחה, ולאחר מכן במטלית רכה ויבשה.
  - C. במקרה של נזק לתנור המיקרוגל, אין להפעילו בשום מקרה, עד שייבדק ויאשר בידי טכנאי שירות מוסמך מטעם היצרן לבדיקת מכשירי מיקרוגל. חשוב ביותר להקפיד שדלת המכשיר תיסגר בצורה הרמטית, ושלא ייגרם נזק:
    - 1) לדלת (כיפוף)
    - 2) לצירי הדלת (שבורים או רופפים)
    - 3) לאטמי הדלת ולמשטחי האטמים
  - D. יש למסור את המכשיר לבדיקה או תיקון אך ורק לטכנאי שירות מוסמך מטעם היצרן לבדיקת מכשירי מיקרוגל.



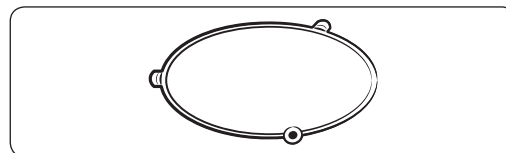
חברת Samsung תגבה דמי תיקון בגין החלפת אביזרים או תיקון פגמים חיצוניים אם הנזק שנגרם ליחידה ו/או הנזק שנגרם לאביזר או אובדן האביזר נגרם על-ידי הצרכן. הפריטים הנכללים בתנאי זה הם:

- A. מקרים של פגיעה, שריטה או שבר של הדלת, הידית, הלוח החיצוני או לוח הבקרה.
- B. מקרים של היעדר או שבר של המגש, הטבעת עם הגלגלים, התושבת או רשת המתכת.
- השתמש במכשיר זה רק למטרה שלשמה הוא נועד כפי שמוסבר במדריך למשתמש זה. אזהרות והוראות בטיחות חשובות במדריך זה לא כוללות את כל התנאים והמצבים האפשריים שעשויים להתרחש. באחריותך להפעיל שיקול דעת, זהירות ותשומת לב בעת התקנה, תחזוקה והפעלה של מכשיר זה.
- מאחר שהוראות ההפעלה הבאות כוללות מספר דגמים, מאפייני תנור המיקרוגל שברשותך עשויים להיות שונים מעט מאלה המתוארים במדריך זה וייתכן שלא כל אותות האזהרה יהיו ישימים. בכל שאלה או בעיה, פנה אל מרכז השירות הקרוב או חפש סיוע ומידע באתר האינטרנט [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- תנור המיקרוגל משמש לחימום מזון. הוא מיועד לשימוש ביתי בלבד. אל תחמם שום סוג של אריג או כרית בד ממולאת בזרעים, הדבר עלול לגרום לכוויות ולשריפה. היצרן לא יישא באחריות לכל נזק שנגרם כתוצאה משימוש לא הולם או שגוי במכשיר.
- אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.

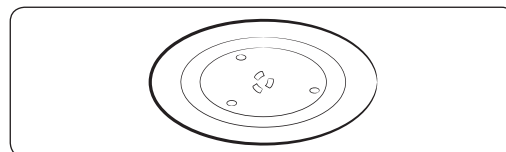


בהתאם לדגם שרכשת, יסופקו לך כמה אביזרים שבהם ניתן להשתמש במגוון דרכים.

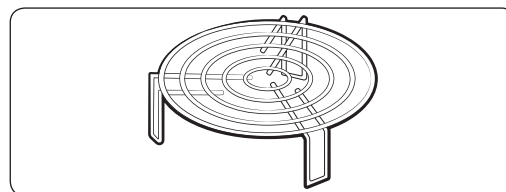
**01 טבעת עם גלגלים, להנחה במרכז המיקרוגל.**  
**מטרה:** הטבעת עם הגלגלים תומכת בצלחת המסתובבת.



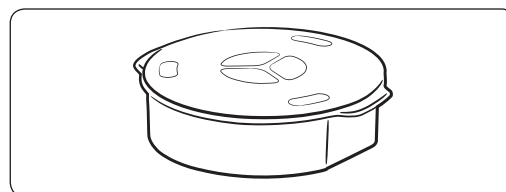
**02 צלחת מסתובבת, יש להניחה על הטבעת עם הגלגלים כשהמרכז מולבש על התושבת.**  
**מטרה:** הצלחת המסתובבת משמשת כמשטח הבישול העיקרי; ניתן להסירה בקלות לצורך ניקוי.



**03 רשת גריל, להנחה על הצלחת המסתובבת.**  
**מטרה:** ניתן להשתמש ברשת המתכת במצבי גריל ובישול משולב.



**04 קערת חימום צלחות ראה עמודים 36 עד 39.**  
**מטרה:** קערת חימום הצלחות בעת שימוש בפונקציית חימום הצלחות במצב חימום.



חשוב

אל תפעיל את המצבים **Microwave** (מיקרוגל), **Grill** (גריל) ו-**Combi** (שילוב) עם קערת חימום הצלחות. השתמש רק עבור פונקציית חימום הצלחות, במצב חימום.

מיקרוגל / גריל / שילוב	מצב חימום	מצב הפעלה
X	O	קערת חימום צלחת

חשוב

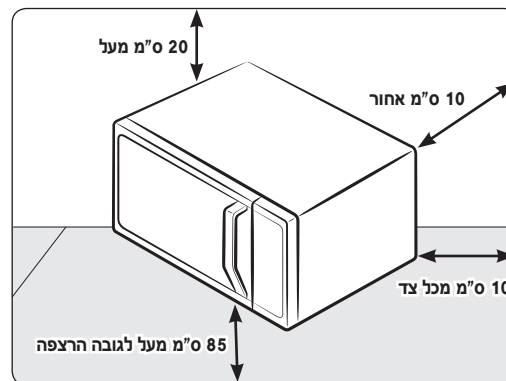
אל תפעיל את המיקרוגל ללא הטבעת עם הגלגלים והצלחת המסתובבת.



## התקנה

### אתר התקנה

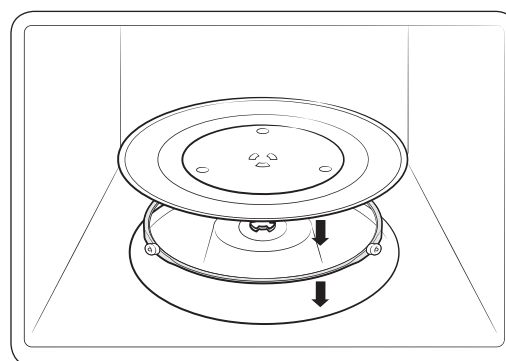
- בחר משטח אופקי ושטוח, בגובה כ-85 ס"מ מהרצפה. המשטח צריך לתמוך במשקל המיקרוגל.
- השאר מקום לאוורור, לפחות 10 ס"מ מהקיר האחורי ומשני הצדדים, ו-20 ס"מ מלמעלה.
- אל תתקין את המיקרוגל בסביבה לחה או סמוך למקורות פולטי חום, כמו תנורי מיקרוגל אחרים או רדיאטורים.
- הקפד על מפרט כבל החשמל של המיקרוגל. אם עליך להשתמש בכבלים מאריכים, השתמש רק בכבלים שאושרו.
- לפני הפעלת תנור המיקרוגל בפעם הראשונה, נקה את פנים המכשיר ואת אטמי הדלת במטלית לחה.



התקנה

### צלחת מסתובבת

- הסר וסלק את כל חומרי האריזה מתוך המיקרוגל. הרכב את הטבעת עם הגלגלים ואת הצלחת המסתובבת. ודא שהצלחת המסתובבת מסתובבת בחופשיות.



## ניקוי

נקה את המיקרוגל באופן סדיר כדי למנוע הצטברות לכלוך על המיקרוגל או בתוכו. כמו-כן שים לב היטב לדלת, לאטמי הדלת ולטבעת והצלחת המסתובבת (בדגמים הרלוונטיים בלבד).

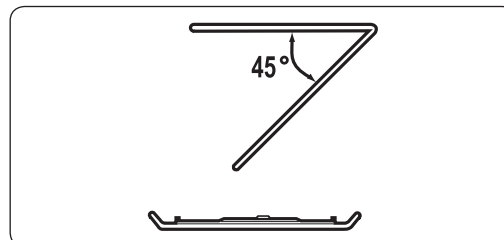
אם הדלת לא נפתחת או נסגרת בצורה חלקה, תחילה בדוק אם הצטבר לכלוך על אטמי הדלת. השתמש במטלית רכה ובמי סבון כדי לנקות את החלקים הפנימיים והחיצוניים של המיקרוגל. שטוף וייבש היטב.

## להסרת לכלוך עיקש עם ריחות רעים מחלקו הפנימי של המיקרוגל

1. כאשר המיקרוגל ריק, שים כוס עם מיץ לימון מהול במרכז הצלחת המסתובבת.
2. חמם את המיקרוגל למשך 10 דקות בעוצמה מרבית.
3. לאחר שהמחזור הסתיים, המתן עד שהמיקרוגל יתקרר. לאחר מכן פתח את הדלת ונקה את חלל הבישול.

### כדי לנקות את החלק הפנימי של דגמים עם גוף חימום מסתובב

כדי לנקות את החלק העליון של חלל הבישול, הנמך את גוף החימום העליון בזווית של  $45^\circ$ , כפי שמוצג. הדבר יסייע בניקוי האזור העליון. לאחר שתסיים, החזר את גוף החימום העליון למקומו.



### ⚠️ זהירות

- שמור על ניקיון אטם הדלת וודא שהדלת נפתחת ונסגרת בצורה חלקה. אי הקפדה על כך עשויה לקצר את מחזור חי המיקרוגל.
- היזהר לא לשפוך מים לתוך פתחי האוורור של המיקרוגל.
- אל תשתמש בחומר ממרט או בחומרים כימיים כלשהם לצורך ניקוי.
- לאחר כל שימוש במיקרוגל, השתמש בחומר ניקוי עדין כדי לנקות את חלל הבישול, וזאת לאחר שתמתין עד שהמיקרוגל התקרר.



## החלפה (תיקון)

### אזהרה

בתוך מיקרוגל זה אין חלקים הניתנים להסרה על-ידי המשתמש. אל תנסה להחליף או לתקן את התנור בעצמך.

- אם תיתקל בבעיה עם הצירים, האטם ו/או הדלת, פנה לטכנאי מוסמך או למרכז שירות מקומי של Samsung לקבלת עזרה טכנית.
- אם תיתקל בבעיה עם המעטפת החיצונית של המיקרוגל, תחילה נתק את כבל החשמל ממקור החשמל ולאחר מכן פנה אל מרכז שירות מקומי של Samsung.
- אם ברצונך להחליף את הנורה, פנה למרכז שירות מקומי של Samsung. אל תבצע את ההחלפה בעצמך.

### טיפול בתקופה ממושכת אי-שימוש

- אם לא תשתמש במיקרוגל לפרק זמן ממושך, נתק את כבל החשמל והעבר את המיקרוגל למיקום יבש ונקי מאבק. הצטברות אבק ולחות בתוך המיקרוגל עשויה להשפיע על ביצועיו.



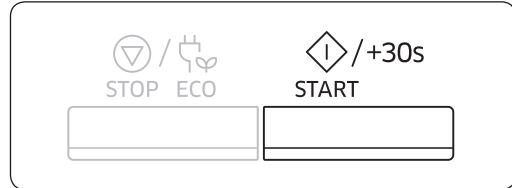
## מדריך עיון מהיר

### אם אתה רוצה לבשל מזון.

הנח את מוצר המזון בתוך המיקרוגל.  
לחץ על הלחצן **START/+30s** (הפעל/30+ש').

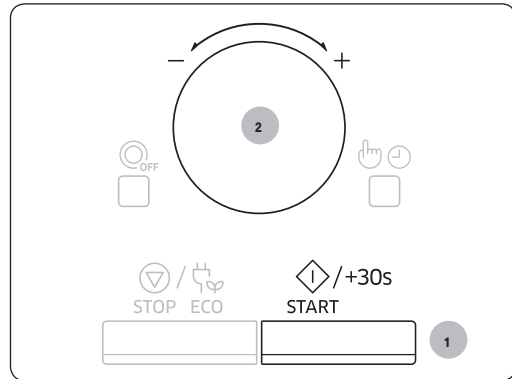
**תוצאה:** הבישול מתחיל. כשהוא מסתיים.

- 1) המיקרוגל מצפצף 4 פעמים.
- 2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף שלוש פעמים (צפצוף אחד בדקה).
- 3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.



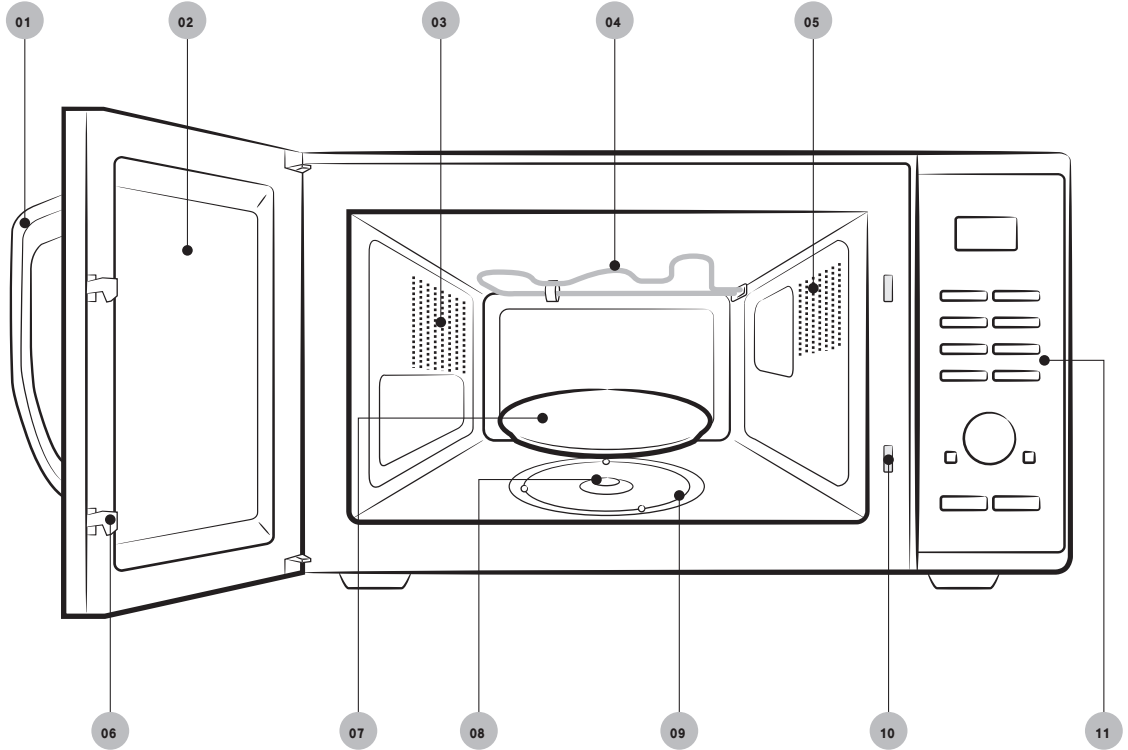
### אם תרצה להוסיף 30 שניות.

1. לחץ על הלחצן **START/+30s** (הפעל/30+ש') פעם אחת או יותר עבור כל 30 שניות שברצונך להוסיף.
2. על ידי סיבוב החוגה, תוכל להגדיר את הזמן כרצונך.



# מאפייני המיקרוגל

## המיקרוגל



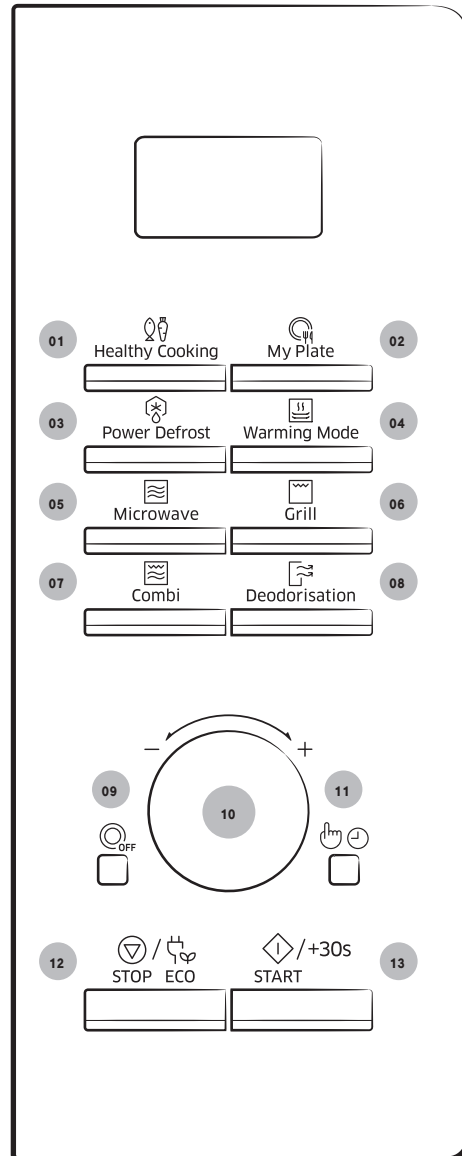
מאפייני המיקרוגל

טבעת עם גלגלים	09	תאורה	05	ידית הדלת	01
פתחי נעילת בטיחות	10	תפסי הדלת	06	דלת	02
לוח בקרה	11	צלחת מסתובבת	07	פתחי אוורור	03
		תושבת	08	גוף חימום	04

# מאפייני המיקרוגל

## לוח הבקרה

- 01 לחצן בישול בריא
- 02 לחצן הצלחת שני
- 03 לחצן הפשרה מהירה
- 04 לחצן מצב חימום
- 05 לחצן מיקרוגל
- 06 לחצן גריל
- 07 לחצן שילוב
- 08 לחצן הפגת ריחות
- 09 לחצן הפעלה/כיבוי של הצלחת המסתובבת
- 10 חוגה (משקל/גודל מנה/זמן בישול)
- 11 לחצן בחירה/שעון
- 12 לחצן עצור/חיסכון
- 13 לחצן הפעל/30+ש'



# שימוש במיקרוגל

## כיצד פועל תנור המיקרוגל

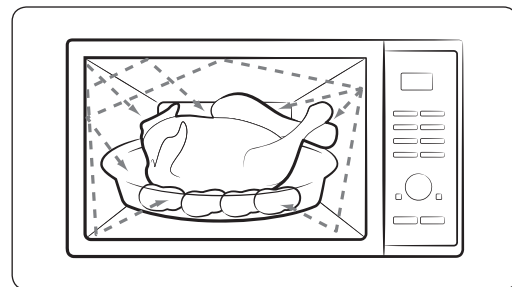
גלי מיקרו הם גלים אלקטרומגנטיים בתדר גבוה; האנרגיה המשתחררת מאפשרת למזון להתבשל או להתחמם מבלי לשנות לא את צורתו ולא את צבעו. באפשרותך להשתמש בתנור המיקרוגל לביצוע הפעולות הבאות:

- הפשרה
  - חימום מחדש של מזון
  - בישול
- עיקרון פעולת הבישול.

1. גלי המיקרו הנפליטים מהמגנטרון מוחזרים על-ידי חלל התהודה ומתפזרים באופן אחיד כאשר המזון מסתובב על הצלחת המסתובבת. באופן זה המזון מתבשל בצורה אחידה.
2. גלי המיקרו נקלטים במזון עד לעומק של כ-2.5 ס"מ (1 אינץ'). לאחר מכן הבישול ממשיך מאחר שהחום מתפזר לכל חלקי המזון.
3. זמני הבישול משתנים בהתאם למיכל שבו משתמשים ולתכונות המזון:
  - כמות וצפיפות
  - תכולת מים
  - טמפרטורה ראשונית (מקורר או לא)

### חשוב

- מאחר שהחלק המרכזי של המזון מתבשל הודות לפיזור החום, הבישול ממשיך גם לאחר הוצאת המזון מהמיקרוגל. יש לפעול בהתאם לזמני ההשהייה המצוינים במרשמים ובחוברת זו כדי להבטיח:
- בישול אחיד של המזון מהשוליים ועד למרכז.
  - טמפרטורה אחידה בכל חלקי המזון.





# שימוש במיקרוגל

## בדיקת תקינות הפעולה של המיקרוגל

ההליך הפשוט הבא מאפשר לך לבדוק שהמיקרוגל פועל כהלכה בכל עת. במקרה של ספק, עיין בפרק "פתרון בעיות" בעמודים 60 עד 64.

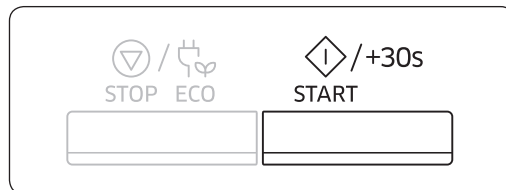
### הערה

פתח את ידית המיקרוגל על-ידי משיכת הידית בצד העליון של הדלת. הנח כוס מים על הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.

יש לחבר את המכשיר לשקע חשמל תקין בקיר. יש למקם כהלכה את הצלחת המסתובבת בתוך המכשיר. אם משתמשים בדרגת עוצמה שונה מהמרבית (100% - 900 וואט), נדרש זמן רב יותר להרתיח את המים.

לחץ על הלחצן **START/+30s** (הפעל/30ש') וקבע את משך הזמן ל-4 או 5 דקות, על-ידי לחיצה על לחצן **START/+30s** (הפעל/30ש') כמספר הפעמים הרצוי.

**תוצאה:** המכשיר מחמם את המים במשך 4 או 5 דקות. על המים להגיע לנקודת רתיחה לאחר חימום זה.



## בישול/חימום של מזון מוכן

סעיף זה מסביר כיצד לבשל או לחמם מזון מוכן.


### חשוב

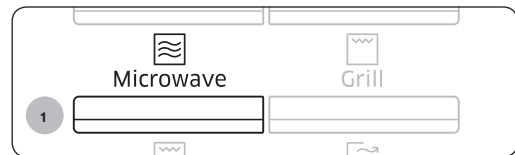
בדוק תמיד את הגדרות תוכנית הבישול לפני השארת המיקרוגל ללא השגחה.

פתח את הדלת. הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת. לעולם אל תפעיל את תנור המיקרוגל כשהוא ריק.

1. לחץ על הלחצן **Microwave** (מיקרוגל).

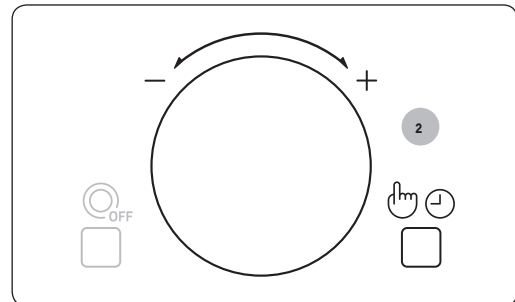
**תוצאה:** יוצג החיווי 900 ואט (עוצמת הבישול המרבית):

 (מצב מיקרוגל)



2. בחר את דרגת העוצמה המתאימה על-ידי סיבוב החוגה.

(עיין בטבלת דרגות העוצמה). ולאחר מכן לחץ על הלחצן בחירה/שעון.



3. קבע את זמן הבישול על-ידי סיבוב החוגה.

**תוצאה:** משך הבישול מוצג.

4. לחץ על הלחצן **START+30s** (הפעל/30+ש').

**תוצאה:** התאורה הפנימית נדלקת והצלחת מתחילה להסתובב.

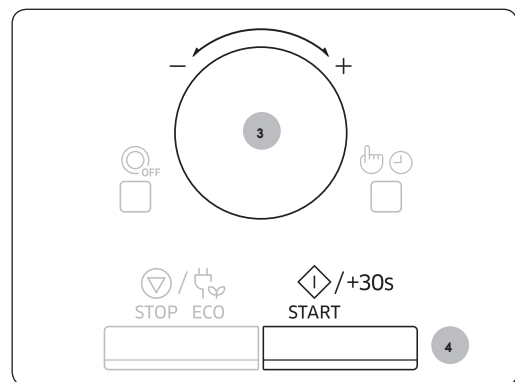
הבישול מתחיל, וכשהוא מסתיים.

(1) המיקרוגל מצפצף 4 פעמים.

(2) כתזכורת לסיום הבישול ישמע צפצוף שלוש

פעמים (צפצוף אחד בדקה).

(3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.



# שימוש במיקרוגל

## קביעת משך הזמן

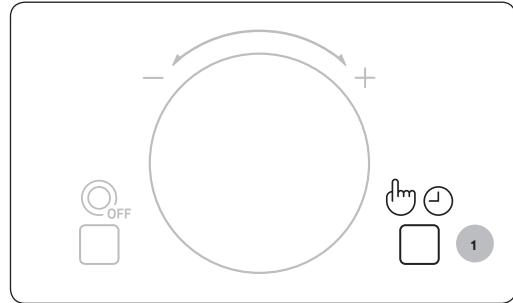
כאשר המכשיר מחובר לחשמל, השעה "88:88" ולאחר מכן "12:00" מוצגת אוטומטית. כוון את השעה הנוכחית. ניתן להציג את השעה בתצורה של 24 או 12 שעות. עליך לכוון את השעון:

- בעת התקנת תנור המיקרוגל בפעם הראשונה
- לאחר הפסקת חשמל



אל תשכח לכוון מחדש את השעון במעבר לשעון קיץ ולשעון חורף.

1. לחץ על הלחצן בחירה/שעון.



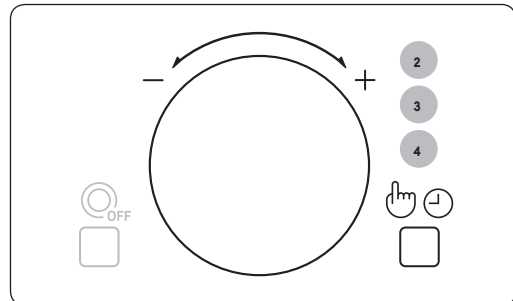
2. קבע תצורה של 24 שעות או 12 שעות על-ידי סיבוב החוגה.

ולאחר מכן לחץ על הלחצן בחירה/שעון.

3. סובב את החוגה לצורך כיוון השעה.

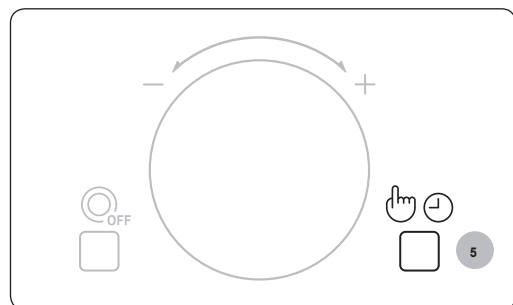
ולאחר מכן לחץ על הלחצן בחירה/שעון.

4. סובב את החוגה לצורך כיוון הדקות.



5. לאחר שתסיים לכוון את השעה, לחץ על הלחצן בחירה/שעון כדי שהשעון יתחיל לפעול.

**תוצאה:** השעה מוצגת כל זמן שלא משתמשים בתנור המיקרוגל.



## דרגות עוצמה וזמנים משתנים

זמני הבישול המופיעים במרשמים ובחוברת זו תואמים לדרגת העוצמה הספציפית המצוינת.

משך הבישול חייב...	אם תבחר באפשרות...
להתקצר	דרגת עוצמה גבוהה יותר
להתארך	דרגת עוצמה נמוכה יותר

תכונת כיוון דרגת העוצמה מאפשרת לך להתאים את רמת האנרגיה המתפזרת וכך גם את הזמן הנדרש לבישול או לחימום המזון, בהתאם לסוג ולכמות. ניתן לבחור בין שש דרגות עוצמה שונות.

דרגת עוצמה	אחוז	הספק
גבוהה	100 %	900 וואט
בינונית-גבוהה	67 %	600 וואט
בינונית	50 %	450 וואט
בינונית-נמוכה	33 %	300 וואט
הפשרה	20 %	180 וואט
נמוכה	11 %	100 וואט

## קביעת משך הבישול

ניתן להאריך את זמן הבישול על-ידי לחיצות **START/+30s** (הפעל/30+ש'), כאשר כל לחיצה תוסיף 30 שניות לתוכנית המקורית.

- ניתן לפתוח את הדלת בכל עת כדי לבדוק את התקדמות הבישול
- הגדל את משך הבישול שנוחר

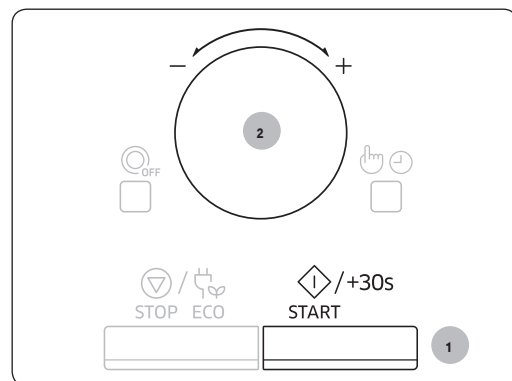
### שיטה 1

כדי להאריך את זמן הבישול של המזון בעת הבישול, לחץ על הלחצן **START/+30s** (הפעל/30+ש') פעם אחת עבור כל 30 שניות שברצונך להוסיף.

- לדוגמה: להוספת שלוש דקות, לחץ 6 פעמים על הלחצן **START/+30s** (הפעל/30+ש').

### שיטה 2

- ניתן פשוט לטובב את החוגה כדי לשנות את משך הבישול.
- להארכת משך הבישול, סובב את החוגה ימינה.
- לקיצור משך הבישול, סובב שמאלה.



# שימוש במיקרוגל

## עצירת הבישול

ניתן לעצור את הבישול בכל עת כדי:

- לבדוק את המזון
- להפוך את המזון או לערבב אותו
- להשאיר אותו לשהות במיקרוגל

לעצירת הבישול...	עליך...
זמנית	זמנית: פתח את הדלת או לחץ על הלחצן STOP/ECO (עצור/חיסכון) פעם אחת. <b>תוצאה:</b> הבישול נעצר אוטומטית. לחידוש פעולת הבישול, סגור שוב את הדלת ולחץ על הלחצן START/+30s (הפעל/30 ש').
סופית	סופית: לחץ על הלחצן STOP/ECO (עצור/חיסכון) פעם אחת. <b>תוצאה:</b> הבישול נעצר אוטומטית. אם ברצונך לבטל את הגדרות התוכנית, לחץ שוב על הלחצן STOP/ECO (עצור/חיסכון).

## הגדרת מצב חיסכון באנרגיה

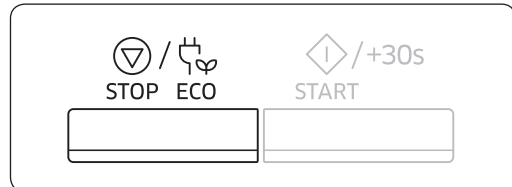
למיקרוגל יש מצב חיסכון באנרגיה.

- לחץ על הלחצן STOP/ECO (עצור/חיסכון).  
**תוצאה:** התצוגה נכבית.
- לביטול מצב חיסכון באנרגיה, פתח את הדלת או לחץ על הלחצן STOP/ECO (עצור/חיסכון) והתצוגה תציג את השעה הנוכחית.  
המיקרוגל מוכן לשימוש.

### הערה

#### פונקציה לחיסכון אוטומטי באנרגיה

אם לא תבחר פונקציה כלשהי כאשר המכשיר נמצא במהלך הגדרה או הפעלה עם מצב עצירה זמנית, הפונקציה תבוטל ו-שעון יוצג לאחר 25 דקות. נורת התנור תכבה לאחר 5 דקות במצב דלת פתוחה.



## שימוש בתכונות הבישול הבריא

תכונות בישול בריא כוללות 20 אפשרויות לזמני בישול מתוכנתים מראש. איך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה. באפשרותך להתאים את גודל המנה על-ידי סיבוב החוגה.

חשוב

השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל.

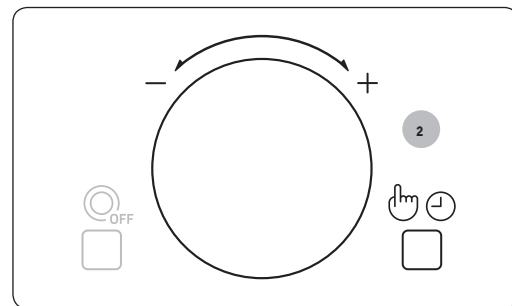
ראשית, הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת וסגור את הדלת.

1. לחץ על הלחצן Healthy Cooking (בישול בריא).



2. בחר באפשרויות ירקות ודגנים או עופות ודגים על-ידי סיבוב החוגה. ולאחר מכן לחץ על הלחצן בחירה/שעון.

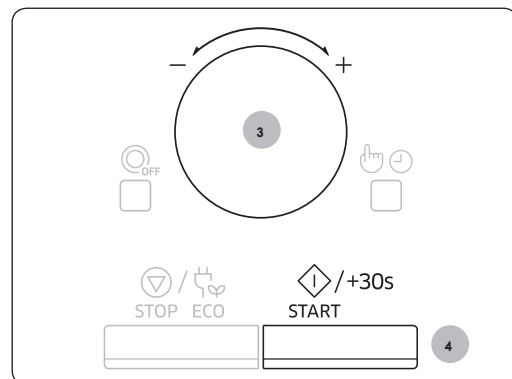
- 1 - ירקות ודגנים
- 2 - עופות ודגים



3. בחר את סוג המזון המבושל על-ידי סיבוב החוגה. (עיין בטבלה המופיעה בצד).

4. לחץ על הלחצן START/+30s (הפעל/30ש').

- תוצאה:**
- (1) המיקרוגל מצפצף 4 פעמים.
  - (2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף שלוש פעמים (צפצוף אחד בדקה).
  - (3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.



# שימוש במיקרוגל

הטבלה הבאה מציגה כמיות והוראות מתאימות עבור 20 אפשרויות הבישול המתוכננות מראש. האפשרויות הכלולות הן ירקות ודגנים, עוף ודגים.

חשוב

השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת המזון.

## 1. ירקות ודגנים

קוד/מזון	גודל מנה	הוראות
1-1 פרחי ברוקולי	250 ג'	שטוף ונקה את הברוקולי והפרד אותו לפרחים. הכנס אותה לקערת זכוכית עם מכסה ופזר אותה בצורה שווה. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) מים בעת בישול 250 ג'. הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות.
1-2 גזרים	250 ג'	שטוף ונקה גזרים ופרוס אותם לפרוסות בגודל זהה. הכנס אותה לקערת זכוכית עם מכסה ופזר אותה בצורה שווה. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) מים בעת בישול 250 ג'. הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות.
1-3 שעועית ירוקה	250 ג'	שטוף ונקה את השעועית הירוקה. הכנס אותה לקערת זכוכית עם מכסה ופזר אותה בצורה שווה. הוסף 30 מ"ל (1 כפות) מים בעת בישול 250 ג'. הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות.
1-4 תרד	150 ג'	שטוף ונקה את התרד. הכנס אותו לקערת זכוכית עם מכסה. אין להוסיף מים. הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות.
1-5 קלח תירס	500 ג' (2 יח')	שטוף ונקה את קלחי התירס והנח אותם בצלחת אובליית מזכוכית. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל ונקב אותו. הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות.
1-6 תפוחי אדמה קלופים	250 ג'	שטוף וקלף את תפוחי האדמה וחתוך אותם לחתיכות זהות בגודלן. הכנס אותם לקערת זכוכית עם מכסה. הוסף 45 - 60 מ"ל (3 - 4 כפות) מים. הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.
1-7 אורז חום (מבושל למחצה)	250 ג'	השתמש בכלי מזכוכית עם מכסה, שמתאים לשימוש במיקרוגל. הוסף כמות כפולה של מים קרים (500 מ"ל). חמם עם מכסה. ערבב לפני זמן ההשהיה והוסף מלח ותבלינים. הנח למזון לעמוד 5 - 10 דקות.

(המשך)

קוד/מזון	גודל מנה	הוראות
1-8 פסטה מקמח מלא	250 ג'	השתמש בכלי מזכוכית עם מכסה, שמתאים לשימוש במיקרוגל. הוסף 1 ל" מים רותחים וקורט מלח וערבב היטב. חמם ללא מכסה. חמם עם מכסה. ערבב את הפסטה לפני זמן ההשהייה וסנן היטב לאחר מכן. הנח למזון לעמוד 1 דקות.
1-9 קינואה	250 ג'	השתמש בכלי מזכוכית עם מכסה, שמתאים לשימוש במיקרוגל. הוסף כמות כפולה של מים קרים (500 מ"ל). חמם עם מכסה. ערבב לפני זמן ההשהייה והוסף מלח ותבלינים. הנח למזון לעמוד 1 - 3 דקות.
1-10 בורגול	250 ג'	השתמש בכלי מזכוכית עם מכסה, שמתאים לשימוש במיקרוגל. הוסף כמות כפולה של מים קרים (500 מ"ל). חמם עם מכסה. ערבב לפני זמן ההשהייה והוסף מלח ותבלינים. הנח למזון לעמוד 2 - 5 דקות.
1-11 גרסן ירקות	500 ג'	הכנס את הירקות, לדוגמה, פרוסות תפוחי אדמה שבושלו מראש, פרוסות קישואים, עגבניות ורוטב לכלי פיירקס בגודל מתאים. הוסף גבינה צהובה מגוררת מלמעלה. הנח את הכלי על הרשת. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.
1-12 עגבניות צליות	400 ג'	שטוף עגבניות, חתוך אותן לחצאים והכנס אותן לכלי המתאים לשימוש במיקרוגל. הוסף גבינה צהובה מגוררת מלמעלה. הנח את הכלי על הרשת. הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות.



## שימוש במיקרוגל

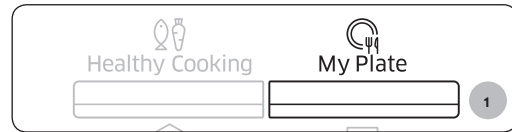
### 2. עוף ודגים

קוד/מזון	גודל מנה	הוראות
2-1 חזה עוף	300 גר' (2 י"ח)	שטוף את החתיכות והנח בצלחת מקרמיקה. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת. הנח למזון לעמוד 2 דקות.
2-2 חזה הודו	300 גר' (2 י"ח)	שטוף את החתיכות והנח בצלחת מקרמיקה. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת. הנח למזון לעמוד 2 דקות.
2-3 פילה דג טרי	300 גר' (2 י"ח)	שטוף את נתחי הדג והנח אותם בצלחת מקרמיקה, הוסף כף אחת של מיץ לימון. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת. הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות.
2-4 פילה סלמון טרי	300 גר' (2 י"ח)	שטוף את נתחי הדג והנח אותם בצלחת מקרמיקה, הוסף כף אחת של מיץ לימון. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת. הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות.
2-5 שרימפס טרי	250 גר'	שטוף את השרימפס והנח אותם בצלחת מקרמיקה, הוסף כף אחת של מיץ לימון. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת. הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות.
2-6 פורל טרי	400 גר' (1 - 2 דגים)	הנח 1 - 2 דגים טריים שלמים בצלחת מתאימה לשימוש במיקרוגל. הוסף קורט מלח, כף מיץ לימון ותבלינים. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הניילון הנצמד. הנח את הכלי בצלחת המסתובבת. הנח למזון לעמוד 2 דקות.
2-7 דג צלוי	400 גר' (2 דגים)	מרח שמן על עור הדג השלם (פורל או דניס) והוסף תבלינים טריים ויבשים. הנח דג לצד דג, ראש סמוך לזנב, על הרשת העליונה. הפוך מייד עם הישמע הצפצוף. הנח למזון לעמוד 3 דקות.
2-8 פרוסות סלמון צרובות בגריל	300 גר' (שתי פרוסות)	הנח את פרוסות הדג כשהן ישירות על הרשת העליונה. הפוך מייד עם הישמע הצפצוף. הנח למזון לעמוד 2 דקות.

## שימוש בתכונה הצלחת שלי

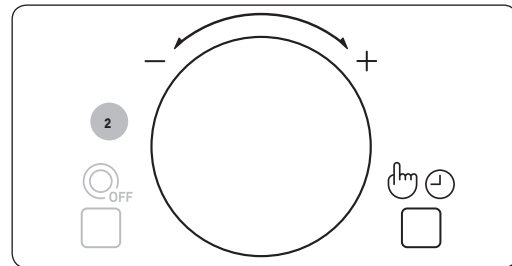
תכונת הצלחת שלי כוללת שתי אפשרויות לזמני בישול מתוכנתים מראש. אינך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה. באפשרותך להתאים את מספר המנות על-ידי סיבוב החוגה. ראשית, הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת וסגור את הדלת.

1. לחץ על הלחצן My Plate (הצלחת שלי).



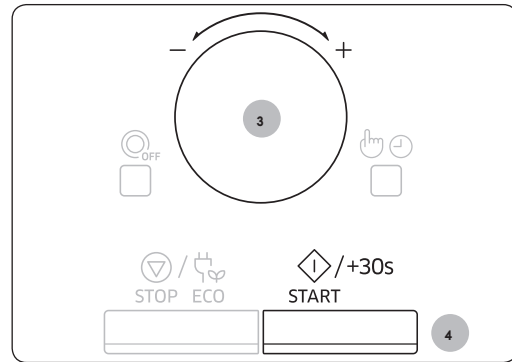
2. בחר את סוג המזון המבושל על-ידי סיבוב החוגה.

ולאחר מכן לחץ על הלחצן בחירה/שעון.



3. בחר את גודל המנה על-ידי סיבוב החוגה.

4. לחץ על הלחצן START/+30s (הפעל/30+ש').



**תוצאה:** המזון מתבשל לפי ההגדרה המתוכנתת שנבחרה.

- 1 המיקרוגל מצפצף 4 פעמים.
- 2 כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף שלוש פעמים (צפצוף אחד בדקה).
- 3 השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

הטבלה הבאה מציגה את התוכניות לחימום אוטומטי של הצלחת שלי, כמויות, זמני השהייה והמלצות לכל סוג מזון. תוכניות אלה פועלות באמצעות אנרגיית מיקרוגל בלבד.

קוד/מזון	גודל מנה	הוראות
1 ארוחה מוכנה מצוננת	300 - 350 ג'	הנח את המנה בצלחת מקרמיקה וכסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. תוכנית זו מתאימה לארוחות הכוללות 3 מרכיבים (לדוגמה, בשר עם רוטב, ירקות ותוספת כגון תפוחי אדמה, אורז או פסטה). הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.
	400 - 450 ג'	
2 ארוחה צמחונית מצוננת	300 - 350 ג'	הנח את המנה בצלחת מקרמיקה וכסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. תוכנית זו מתאימה לארוחות הכוללות 2 מרכיבים (לדוגמה, ספגטי ברוטב או אורז עם ירקות). הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.
	400 - 450 ג'	

# שימוש במיקרוגל

## שימוש בתכונות ההפשרה המהירה

תכונות הפשרה מהירה מאפשרות לך להפשיר בשר, עוף, דגים, לחם ועוגות. זמן ההפשרה ודרגת העוצמה מוגדרים באופן אוטומטי. עליך רק לבחור את התוכנית ואת המשקל.

### הערה

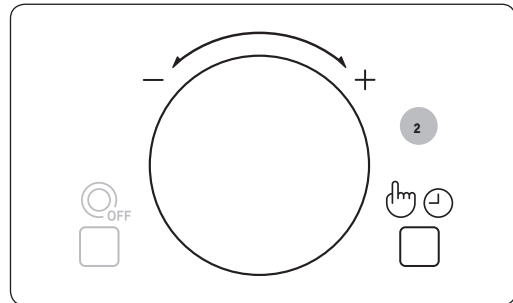
פתח את הדלת. הנח את המזון הקפוא על כלי חרסיה או קרמיקה במרכז הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.

השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל.

1. לחץ על הלחצן **Power Defrost** (הפשרה מהירה).



2. בחר את סוג המזון המבושל על-ידי סיבוב החוגה. ולאחר מכן לחץ על הלחצן **בחירה/שעון**.



3. בחר את גודל המנה על-ידי סיבוב החוגה. (עייין בטבלה המופיעה בצד).

4. לחץ על הלחצן **START/+30s** (הפעל/30+ש').

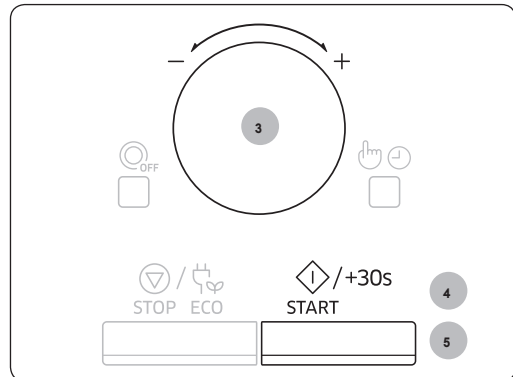
### תוצאה:

- ההפשרה מתחילה.
- המיקרוגל משמיע צפצוף במהלך תוכנית ההפשרה כדי להזכיר לך להפוך את המזון.

5. לחץ שוב על הלחצן **START/+30s** (הפעל/30+ש') כדי לסיים את תהליך ההפשרה.

### תוצאה:

- (1) המיקרוגל מצפצף 4 פעמים.
- (2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף שלוש פעמים (צפצוף אחד בדקה).
- (3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.





הטבלה הבאה מציגה את תוכניות ה-הפשרה מהירה השונות, כמויות, זמני השהיה והמלצות מתאימות.

הסר את כל חומרי האריזה לפני ההפשרה. הנח בשר, עוף, דגים ולחמים/עוגות על כלי שטוח מזכוכית או על צלחת קרמיקה.

קוד/מזון	גודל מנה	הוראות
1 בשר	200 - 1500 גרם	עטוף את הקצוות ברדיד אלומיניום. הפוך את הבשר לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפץ. התוכנית מתאימה לבקר, טלה, בשר לבן, סטייקים, צלעות ובשר טחון. הנח למזון לעמוד 20 - 60 דקות.
2 עוף	200 - 1500 גרם	עטוף את קצוות הרגליים והכנפיים ברדיד אלומיניום. הפוך את העוף לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפץ. התוכנית מתאימה לעוף שלם וכן לחלקי עוף. הנח למזון לעמוד 20 - 60 דקות.
3 דגים	200 - 1500 גרם	עטוף את זנב הדג השלם ברדיד אלומיניום. הפוך את הדג לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפץ. התוכנית מתאימה לדג שלם וכן לנתחי פילה דג. הנח למזון לעמוד 20 - 50 דקות.
4 לחם/עוגות	125 - 1000 גרם	הנח לחם על פיסת מגבת נייר והפוך, מייד כשהמיקרוגל משמיע צפצוף. הנח עוגה על צלחת חרסין או קרמיקה ובמידת האפשר, הפוך, מייד כשהמיקרוגל מצפץ. (המיקרוגל ממשיך לפעול ונעצר, בעת פתיחת הדלת.) תוכנית זו מתאימה לכל סוגי הלחם, פרוס או שלם, וכן ללחמניות ובגטים. סדר את הלחמניות במעגל. תוכנית זו מתאימה לכל סוגי עוגות השמרים, ביסקוויטים, עוגות גבינה ובצק עלים. היא אינה מתאימה לבצק פריך, לעוגת פירות וקרום או לעוגות עם ציפוי שוקולד. הנח למזון לעמוד 5 - 20 דקות.

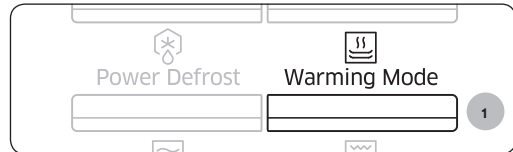


# שימוש במיקרוגל

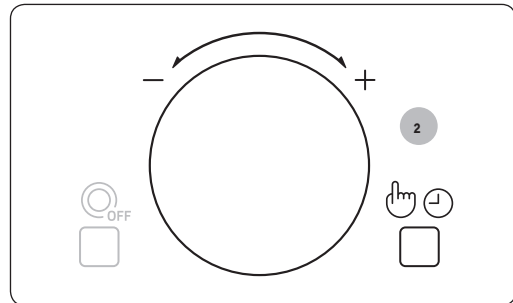
## שימוש בתכונות מצב החימום

תכונות מצב החימום כוללות פונקציית חימום מזון וחימום צלחת מתוכנתת מראש. אינך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה.

1. לחץ על הלחצן **Warming Mode (מצב חימום)**.



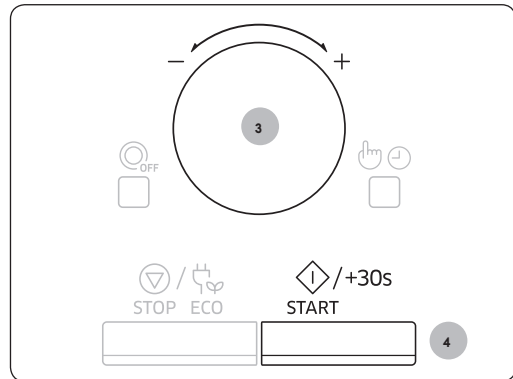
2. בחר באפשרויות שמירה על חום ו-חימום צלחות על-ידי סיבוב החוגה. ולאחר מכן לחץ על הלחצן **בחירה/שעון**.



- 1 - שמירה על חום
- 2 - חימום צלחות

3. בחר את העוצמה הגבוהה או הבינונית על-ידי סיבוב החוגה.

- 1-1 / 2-1 - גבוהה
- 1-2 / 2-2 - בינונית



4. לחץ על הלחצן **START/+30s (הפעל/30+ש')**.

- תוצאה:** המזון מתבשל לפי ההגדרה המתוכנתת שנבחרה.
- (1) המיקרוגל מצפצף 4 פעמים.
  - (2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף שלוש פעמים (צפצוף אחד בדקה).
  - (3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

### תפריט מצב חימום מומלץ

לזניה, מרק, מוקרמים, תבשילי קדירה, סטייק (עשוי היטב), בייקון, מאכלי דגים, עוגות יבשות	גבוהה (1-1 / 2-1)
פאי, לחם, תבשילי ביצים, סטייק (נא או נא למחצה)	בינונית (1-2 / 2-2)



## 1. שמירה על חום

תכונת השמירה על החום שומרת על חום המזון עד הגשתו. השתמש בפונקציה זו כדי לשמור על חום המזון עד שיהיה מוכן להגשה. תוכל לבחור טמפרטורת חימום גבוהה או בינונית על-ידי סיבוב החוגה. (עיין בעמוד הקודם לקבלת הוראות).

1-1 גבוהה

1-2. בינונית

כדי להשתמש בפונקציית השמירה על החום, בצע את הפעולות הבאות:

- הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת.
- הפעל את פונקציית השמירה על חום.

חשוב

אין לכסות במכסים או ביריעת ניילון.

חשוב

השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת המזון.

חשוב

אל תשתמש בפונקציה זו כדי לחזור ולחמם מאכלים קרים. תוכניות אלו מיועדות לשמירה על חום של מזון שזה עתה בושל.

חשוב

לא מומלץ לשמור על חום המזון לזמן ממושך מדי (יותר משעה אחת), מאחר שהוא ימשיך להתבשל. מזון פושר מתקלקל מהר יותר.

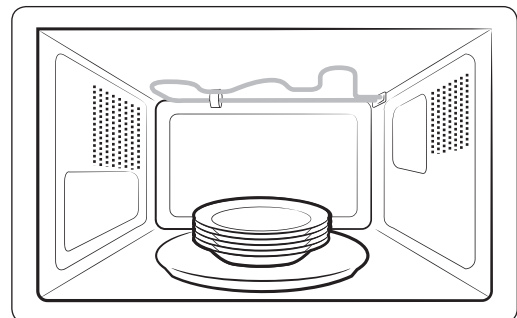
## 2. חימום צלחת

הודות לתכונת חימום הצלחת ניתן להגיש מנות בטמפרטורה המתאימה ביותר. השתמש בפונקציה זו כדי לחמם צלחות לטמפרטורות גבוהות או נוחות. תוכל לבחור טמפרטורת חימום גבוהה או בינונית על-ידי סיבוב החוגה. (עיין בעמוד הקודם לקבלת הוראות).

2-1 גבוהה

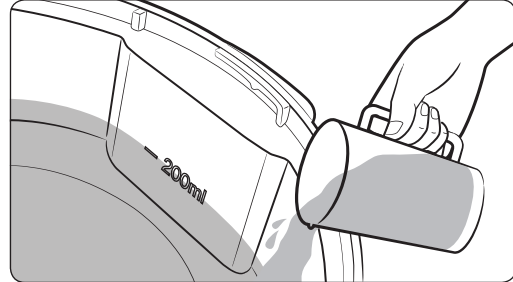
2-2. בינונית

1. הנח את הצלחות במרכז הצלחת המסתובבת. (מספר הצלחות המרב: 5 יח')

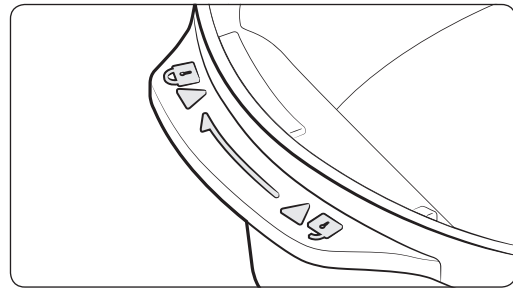


## שימוש במיקרוגל

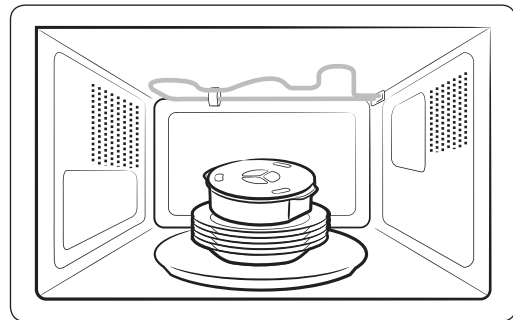
2. מלא מים עד לקו הסימון (מפלס המים) שבתוך קערת חימום הצלחות.  
(הקו מסמן כמות של כ-200 מ"ל)



3. הנח את המכסה על קערת חימום הצלחות. לאחר מכן הברג אותה לכיוון ה"מנעול".



4. הנח את קערת חימום הצלחות מעל הצלחות.



5. סגור את הדלת. לאחר מכן הפעל את פונקציית חימום הצלחת.





חשוב

השתמש בכפפות מטבח לשם הוצאת הצלחות וקערת חימום הצלחות.

חשוב

אל תפעיל את המצבים Microwave (מיקרוגל), Grill (גריל) ו-Combi (שילוב) קערת חימום הצלחות; השתמש בפונקציית חימום הצלחות רק במצב חימום.

מיקרוגל / גריל / שילוב	מצב חימום	מצב הפעלה
X	O	קערת חימום צלחת

חשוב

השתמש במים רגילים בלבד, לא במים מזוקקים.

חשוב

אל תשתמש בקערת חימום הצלחות לצורך בישול. ניתן להשתמש בקערת חימום הצלחות רק במצב חימום צלחות.

חשוב

השתמש רק בצלחות הבטוחות לשימוש במיקרוגל.

חשוב

אל תשתמש בפונקציה זו ללא מים.

שימוש במיקרוגל



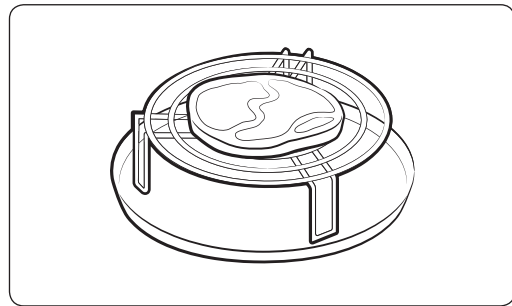


# שימוש במיקרוגל

## גריל

- גריל מאפשר לך לחמם ולהשחים מזון במהירות, ללא שימוש בגלי מיקרו.
- אין לגעת בכלים שבמיקרוגל ללא כפפות מטבח, שכן הם מתחממים מאוד.
- תוכל לקבל בישול והשחמה משופרים אם תשתמש ברשת העליונה.

1. פתח את הדלת, הנח את המזון על הרשת, ולאחר מכן סגור את הדלת.

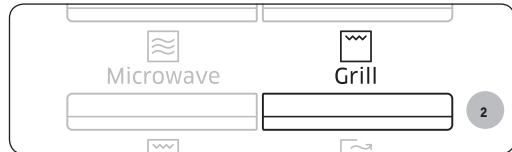


2. לחץ על הלחצן Grill (גריל).

**תוצאה:** החיוויים הבאים מוצגים:

(מצב גריל)

• לא ניתן לקבוע את טמפרטורת הגריל.



3. קבע את זמן הצלייה על-ידי סיבוב החוגה.

• זמן הצלייה המרבי הוא 60 דקות.

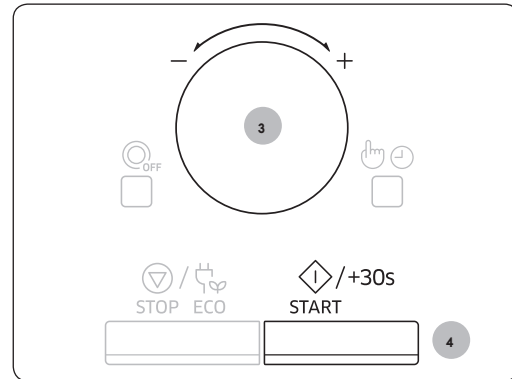
4. לחץ על הלחצן START/+30s (הפעל/30+ש').

**תוצאה:** הצלייה מתחילה.

(1) המיקרוגל מצפצף 4 פעמים.

(2) כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף שלוש פעמים (צפצוף אחד בדקה).

(3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.



## שילוב גלי מיקרו וגריל

תוכל לשלב בין בישול במיקרוגל לצלייה בגריל, לבישול מהיר והשחמה בו-זמנית.

חשוב


השתמש תמיד בכלי בישול בטוחים לשימוש במיקרוגל ובתנור. כלי זכוכית או חרסין וקרמיקה אידיאליים למטרה זו שכן הם מאפשרים לגלי המיקרו לחדור אל המזון בצורה אחידה.

חשוב

אין לגעת בכלים שבמיקרוגל ללא כפפות מטבח, שכן הם מתחממים מאוד. תוכל לשפר את הבישול וההשחמה אם תשתמש ברשת העליונה.

פתח את הדלת. הנח את המזון על הרשת המתאימה לסוג המזון. הנח את הרשת על הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.

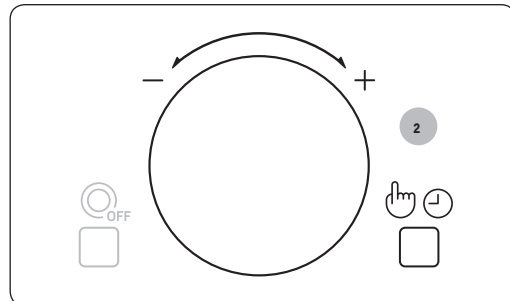
### 1. לחץ על הלחצן Combi (שילוב).

**תוצאה:** החיוויים הבאים מוצגים:  
(מצב שילוב מיקרוגל וגריל)   
600 ואט (הספק יציאה)



### 2. בחר את דרגת העוצמה המתאימה על-ידי סיבוב החוגה.

(600 ואט, 450 ואט, 300 ואט) ולאחר מכן לחץ על הלחצן בחירה/שעון.  
• לא ניתן לקבוע את טמפרטורת הגריל.



### 3. קבע את זמן הבישול על-ידי סיבוב החוגה.

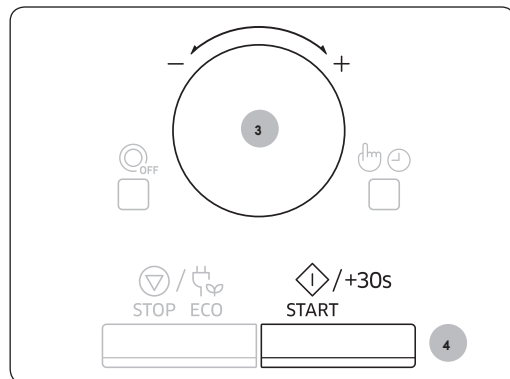
• משך הבישול המרבי הוא 60 דקות.

### 4. לחץ על הלחצן START/+30s (הפעל/30+ש').

**תוצאה:**

• הבישול המשולב מתחיל.

- 1 המיקרוגל מצפצף 4 פעמים.
- 2 כתזכורת לסיום הבישול יישמע צפצוף שלוש פעמים (צפצוף אחד בדקה).
- 3 השעה הנוכחית תחזור להיות מוצגת.

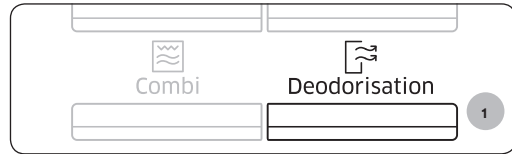


# שימוש במיקרוגל

## שימוש בתכונות הפגת הריחות

השתמש בתכונות אלה לאחר בישול אוכל עשיר בריחות או כאשר יש עשן רב בחלל הפנימי של המיקרוגל. נקה תחילה את החלל הפנימי של המיקרוגל.

לחץ על הלחצן **Deodorisation** (הפגת ריחות) לאחר שסיימת את הניקוי. עם הלחיצה על הלחצן **Deodorisation** (הפגת ריחות), הפעולה תתחיל באופן אוטומטי. בסיום הפעולה, המיקרוגל יצפצף ארבע פעמים.



הערה

זמן הפגת הריחות המרבי הוא 15 דקות.

הערה

משך זמן הפגת הריחות הוגדר כ-5 דקות. כל לחיצה על הלחצן **START/+30s** (הפעל/30+ש') תוסיף 30 שניות לפרק זמן זה.

## שימוש בתכונות נעילת ילדים

תנור המיקרוגל שלך כולל תוכנית נעילת ילדים מיוחדת, המאפשרת למיקרוגל "להינעל" כך שילדים או כל מי שלא מכיר את פעולת המכשיר לא יוכל להפעילו בשוגג.

1. לחץ על הלחצן **STOP/ECO** (עצור/חיסכון) ועל הלחצן **בחירה/שעון** בו-זמנית.

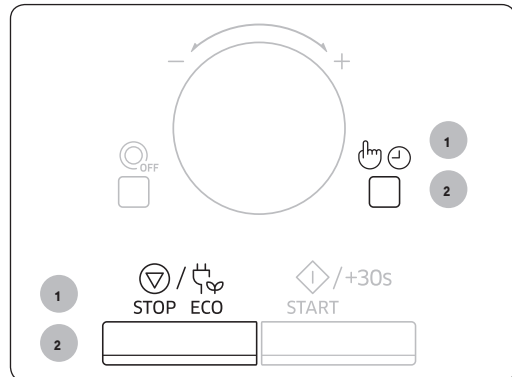
תוצאה:

- המיקרוגל נעול (לא ניתן לבחור פונקציות).
- על-גבי התצוגה יופיע הכיתוב "L".



2. כדי לבטל את נעילת המיקרוגל, לחץ על הלחצן **STOP/ECO** (עצור/חיסכון) ועל הלחצן **בחירה/שעון** בו-זמנית.

תוצאה: ניתן להשתמש במיקרוגל כרגיל.



## שימוש בתכונות ההפעלה והכיבוי של הצלחת המסתובבת

לחצן הפעלה/כיבוי של הצלחת המסתובבת מאפשר לך להשתמש בצלחות גדולות יותר שתופסות את כל שטח המיקרוגל באמצעות ביטול הסיבוב של הצלחת (מצב בישול ידני בלבד).

חשוב

אזהרה

לעולם אל תפעיל את הצלחת המסתובבת אם אין מזון במיקרוגל. הסיבה: פעולה זו עלולה לשרוף את היחידה או לגרום לה נזק.

במקרה כזה, התוצאות יהיו פחות מספקות משום שהבישול יהיה פחות אחיד. אנו ממליצים לטובב את הצלחת ידנית לאחר מחצית מזמן הבישול.

1. לחץ על הלחצן הפעלה/כיבוי של הצלחת המסתובבת.

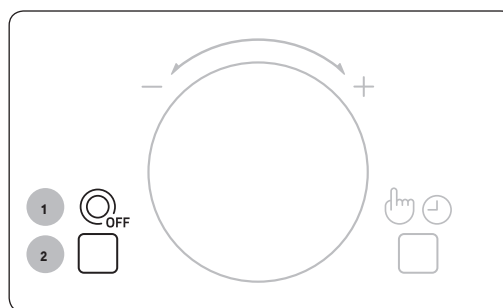
**תוצאה:** צלחת המיקרוגל לא תסתובב.

2. כדי להפעיל מחדש את הצלחת המסתובבת, לחץ שוב על הלחצן הפעלה/כיבוי של הצלחת המסתובבת.

**תוצאה:** צלחת המיקרוגל תתחיל להסתובב.

הערה

לחצן הפעלה/כיבוי של הצלחת המסתובבת זמין רק במהלך הבישול.



## כיבוי הצפצוף

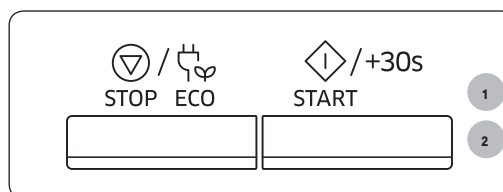
ניתן לכבות את הצפצוף בכל עת.

1. לחץ על הלחצן START/+30s (הפעל/30 ש"ו) ועל הלחצן STOP/ECO (עצור/חיסכון) בו-זמנית.

**תוצאה:** המיקרוגל אינו מצפצף לציון סיום פעולה.

2. כדי להפעיל מחדש את הצפצוף, לחץ שוב על הלחצנים START/+30s (הפעל/30 ש"ו) ו-STOP/ECO (עצור/חיסכון) באותו הזמן.

**תוצאה:** המיקרוגל פועל באופן רגיל.



## כלים המתאימים לבישול במיקרוגל

על מנת שהאוכל יתבשל בתנור המיקרוגל, גלי המיקרו חייבים לחדור דרך הכלי למזון ולא להיספג בכלי או לחזור ממנו. לפיכך יש לבחור רק את סוג הכלים העונים לתנאי זה. אם כלי הבישול מסומן כבטוח לשימוש במיקרוגל, אינך צריך לחשוש. הטבלה הבאה מפרטת את סוגי הכלים המתאימים למיקרוגל והיכן וכיצד יש להשתמש בהם.

הערות	מתאים למיקרוגל	הכלי
ניתן להשתמש בכמויות קטנות כדי להגן על איזורים עדינים מפני בישול יתר. עלולים להיווצר ניצוצות אם משתמשים בכמות גדולה מדי של רדיד או אם הוא קרוב מדי לדפנות המיקרוגל.	X✓	רדיד אלומיניום
אין לחמם במשך יותר מ-8 דקות.	✓	צלחת השחמה
פורצלן, כלי חומר, חרס מזוגג ופורצלן מתאימים בדרך כלל, אלא אם יש עליהם עיטורי מתכת.	✓	כלי חרסיה וחרס
חלק מהמזונות הקפואים ארוזים בכלים אלה.	✓	כלים חד פעמיים מנייר או פוליאסטר
ניתן להשתמש לחימום מזון. חימום יתר עלול להמיס את הפוליסטרין. עלולות להתלקח. עלול ליצור ניצוץ חשמלי.	✓ X X	אריזות של מזון מהיר • כוסות ומיכלים עשויים פוליסטרין • שקיות נייר או נייר עיתון • נייר ממוחזר או עיטורי מתכת
ניתן להשתמש, אלא אם יש עליהם עיטורי מתכת. ניתן להשתמש לחימום מזון או משקאות. זכוכית עדינה עלולה להישבר או להיסדק כתוצאה מחימום פתאומי. יש להסיר את המכסה. מתאים לחימום בלבד.	✓ ✓ ✓	כלי זכוכית • כלי הגשה "מהתנור לשולחן" • זכוכית דקה • צנצנות זכוכית
עלולים לגרום לניצוצות או שריפה.	X X	מתכת • כלים • חוטי מתכת לקשירת שקיות

(המשך)

הערות	מתאים למיקרוגל	הכלי
<p>לזמני בישול קצרים ולחימום. כמו כן, לספיגת נוזלים עודפים. עלול ליצור ניצוץ חשמלי.</p>	✓	<p>נייר</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• צלחות, כוסות, מפיות ומגבות נייר</li> <li>• נייר ממוחזר</li> </ul>
<p>במיוחד אם מדובר בכלים תרמופלסטיים חסיני חום. סוגי פלסטיק אחרים עלולים לשנות את צורתם או צבעם בטמפרטורות גבוהות. אין להשתמש בפלסטיק מלמין.</p> <p>ניתן להשתמש לשמירת הלחות. יש להקפיד שהניילון לא יבוא במגע עם המזון. בעת הסרת הניילון יש להיזהר מאדים חמים הנפלטים מהמזון.</p> <p>רק אם הן עמידות לרתיחה או מתאימות לשימוש במיקרוגל. אין לאטום אותן. במידת הצורך, יש לנקב במזלג.</p>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>X✓</p>	<p>פלסטיק</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• מיכלים</li> <li>• ניילון נצמד</li> <li>• שקיות למקפיא</li> </ul>
<p>ניתן להשתמש לשמירת הלחות ולמניעת התזות.</p>	✓	<p>נייר שעווה או נייר אפייה</p>

לא בטוח: X

יש להיזהר בעת השימוש: X✓

מומלץ: ✓

## גלי מיקרו

אנרגיית מיקרוגל למעשה חודרת למזון, נמשכת אליו ונקלטת בשל המים, השומן והסוכר שהוא מכיל.

גלי המיקרו גורמים למולקולות במזון לנוע במהירות. התנועה המהירה של מולקולות אלה יוצרת חיכוך והחום הנפלט כתוצאה מכך מבשל את המזון.

## בישול

### כלי בישול למיקרוגל:

כלי הבישול חייבים לאפשר לאנרגיית המיקרוגל לעבור דרכם לצורך יעילות מרבית. גלי מיקרו חוזרים על-ידי מתכת, כגון פלדת אל חלד, אלומיניום ונחושת, אך הם יכולים לחדור קרמיקה, זכוכית, פורצלן ופלסטיק וכן דרך נייר ועץ. לכן אין לבשל לעולם מזון בכלי מתכת.

### מזון המתאים לבישול במיקרוגל:

סוגי מזון רבים מתאימים לבישול במיקרוגל, כולל ירקות, פירות, פסטה, אורז, חיטה, שעועית, דגים ובשר טריים או קפואים. כמו כן ניתן להכין בתנור המיקרוגל גם רטבים, קרם, מרקם, פודינג, ריבות מתוקות או פיקנטיות. באופן כללי, בישול במיקרוגל הוא אידיאלי לכל מזון שבדרך כלל מתבשל על כיריים. המסת חמאה או שוקולד, לדוגמה (עיין בפרק עם טיפים, שיטות ועצות).

### כיסוי הכלי במהלך הבישול

כיסוי המזון במהלך הבישול חשוב מאוד, שכן המים המתאדים עולים מעלה ותורמים לתהליך הבישול. ניתן לכסות את המזון בדרכים שונות, למשל בצלחת חרסין או קרמיקה, כיסוי פלסטיק או ניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל.

### זמני השהייה

בתום בישול המזון, זמן ההשהייה חשוב כדי לאפשר טמפרטורה אחידה בכל חלקי המזון.

## מדריך בישול לירקות קפואים

השתמש בקערת פיירקס מתאימה עם מכסה. בשל את הירקות בכלי המכוסה לפרק הזמן המינימלי - עיין בטבלה. המשך לבשל לקבלת התוצאה הרצויה לך. ערבב פעמיים במהלך הבישול ופעם אחת בתום הבישול. הוסף מלח, עשבי תיבול או תמאה לאחר הבישול. כסה במהלך זמן ההשהיה.

זמן (דקות)	עוצמה	גודל מנה	סוג מזון
6 - 5	600 ואט	150 גר'	תרד
<p>הוראות הוסף 15 מ"ל (כף אחת) של מים קרים. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.</p>			
9 - 8	600 ואט	300 גר'	ברוקולי
<p>הוראות הוסף 30 מ"ל (2 כפות) של מים קרים. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.</p>			
8 - 7	600 ואט	300 גר'	אפונה
<p>הוראות הוסף 15 מ"ל (כף אחת) של מים קרים. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.</p>			
8.5 - 7.5	600 ואט	300 גר'	שעועית ירוקה
<p>הוראות הוסף 30 מ"ל (2 כפות) של מים קרים. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.</p>			
8 - 7	600 ואט	300 גר'	לקט ירקות (גזר/אפונה/תירס)
<p>הוראות הוסף 15 מ"ל (כף אחת) של מים קרים. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.</p>			
8.5 - 7.5	600 ואט	300 גר'	לקט ירקות (בסגנון סיני)
<p>הוראות הוסף 15 מ"ל (כף אחת) של מים קרים. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.</p>			



# מדריך בישול

## מדריך בישול לירקות טריים

השתמש בקערת פיירקס מתאימה עם מכסה. הוסף 30 - 45 מ"ל מים קרים (2 - 3 כפות) לכל 250 גרם אלא אם מומלץ להוסיף כמות מים שונה - ראה טבלה. בשל את הירקות בכלי המכוסה לפרק הזמן המינימלי - עיין בטבלה. המשך לבשל לקבלת התוצאה הרצויה לך. ערבב פעם אחת במהלך הבישול ופעם אחת בסיומו. הוסף מלח, עשבי תיבול או חמאה לאחר הבישול. כסה את המזון בזמן ההשהייה במשך 3 דקות.

**עצה:** חתוך את הירקות לחתיכות אחידות בגודלן. ככל שהחתיכות קטנות יותר, כך הן יתבשלו מהר יותר.

זמן (דקות)	עוצמה	גודל מנה	סוג מזון
5 - 4.5 8 - 7	900 ואט	250 ג' 500 ג'	ברוקולי
<b>הוראות</b> חתוך לפרחים בגודל אחיד. סדר את הגבעולים לכיוון מרכז הכלי. הנח למזון לעמוד 3 דקות.			
6.5 - 6	900 ואט	250 ג'	כרוב ניצנים
<b>הוראות</b> הוסף 60 - 75 מ"ל (4 - 5 כפות) מים. הנח למזון לעמוד 3 דקות.			
5 - 4.5	900 ואט	250 ג'	גזרים
<b>הוראות</b> חתוך את הגזרים לחתיכות בגודל זהה. הנח למזון לעמוד 3 דקות.			
5.5 - 5 8.5 - 7.5	900 ואט	250 ג' 500 ג'	כרובית
<b>הוראות</b> חתוך לפרחים בגודל אחיד. חתוך פרחים גדולים לחצאים. סדר את הגבעולים לכיוון מרכז הכלי. הנח למזון לעמוד 3 דקות.			
4.5 - 4	900 ואט	250 ג'	קישואים
<b>הוראות</b> פרוס את הקישואים לפרוסות. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) של מים או מעט חמאה. בשל עד שיתרככו. הנח למזון לעמוד 3 דקות.			
4 - 3.5	900 ואט	250 ג'	חצילים
<b>הוראות</b> חתוך את החצילים לפרוסות דקות והזלף כפית אחת של מיץ לימון. הנח למזון לעמוד 3 דקות.			

(המשך)



זמן (דקות)	עוצמה	גודל מנה	סוג מזון
4.5 - 4	900 ואט	250 ג'	כרישה
<p>הוראות פרוס את הכרישה לפרוסות עבות. הנח למזון לעמוד 3 דקות.</p>			
2 - 1.5 3 - 2.5	900 ואט	125 ג' 250 ג'	פטירות
<p>הוראות הכן פטירות קטנות שלמות או חתוכות. אין להוסיף מים. הזלף מיץ לימון. תבל במלח ופלפל. סנן לפני ההגשה. הנח למזון לעמוד 3 דקות.</p>			
5.5 - 5	900 ואט	250 ג'	בצלים
<p>הוראות פרוס את הבצלים לפרוסות או חתוך לחצאים. הוסף רק 15 מ"ל (1 כף) מים. הנח למזון לעמוד 3 דקות.</p>			
5 - 4.5	900 ואט	250 ג'	פלפל
<p>הוראות חתוך את הפלפל לחתיכות דקות. הנח למזון לעמוד 3 דקות.</p>			
5 - 4 8 - 7	900 ואט	250 ג' 500 ג'	תפוחי אדמה
<p>הוראות שקול את תפוחי האדמה הקלופים וחתוך אותם לחצאים או רבעים זהים בגודלם. הנח למזון לעמוד 3 דקות.</p>			
6 - 5.5	900 ואט	250 ג'	לפת
<p>הוראות חתוך את הלפת לקוביות קטנות. הנח למזון לעמוד 3 דקות.</p>			



# מדריך בישול

## מדריך בישול לאורז ופסטה

**אורז:** השתמש בקערת פיירקס מתאימה עם מכסה - אורז מכפיל את נפחו במהלך הבישול. חמם עם מכסה.

בסיום זמן הבישול, ערבב את האורז לפני זמן ההשהיה והוסף מלח, תבלינים וחמאה לפי הצורך.

הערה: ייתכן שהאורז לא יספוג את כל המים בסיום זמן הבישול.

**פסטה:** השתמש בקערת פיירקס גדולה. הוסף מים רותחים, קורט מלח וערבב היטב. חמם ללא מכסה.

ערבב מדי פעם במהלך ובסיום הבישול. כסה את הפסטה במהלך זמן ההשהיה וסנן היטב לאחר מכן.

זמן (דקות)	עוצמה	גודל מנה	סוג מזון
16 - 15 18.5 - 17.5	900 ואט	ג' 250 ג' 375	אורז לבן (מבושל למחצה)
<b>הוראות</b> הוסף 500 מ"ל מים קרים (250 ג'), הוסף 750 מ"מ מים קרים (375 ג'). הנח למזון לעמוד 5 דקות.			
21 - 20 23 - 22	900 ואט	ג' 250 ג' 375	אורז חום (מבושל למחצה)
<b>הוראות</b> הוסף 500 מ"ל מים קרים (250 ג'), הוסף 750 מ"מ מים קרים (375 ג'). הנח למזון לעמוד 5 דקות.			
17 - 16	900 ואט	ג' 250	אורז מעורב (אורז רגיל ואורז בר)
<b>הוראות</b> הוסף 500 מ"ל מים קרים. הנח למזון לעמוד 5 דקות.			
18 - 17	900 ואט	ג' 250	דגנים מעורבים (אורז + דגנים)
<b>הוראות</b> הוסף 400 מ"ל מים קרים. הנח למזון לעמוד 5 דקות.			
11 - 10	900 ואט	ג' 250	פסטה
<b>הוראות</b> הוסף 1000 מ"ל מים רותחים. הנח למזון לעמוד 5 דקות.			



## חימום משקאות

יש להשאיר את המשקה לפחות 20 שניות במיקרוגל לאחר סיום החימום, על מנת שהחום יתפשט בצורה אחידה. ערבב את המשקה במהלך החימום, אם יש בכך צורך, ותמיד ערבב לאחר החימום. למניעת התפרצות נזל רותח וכוויות אפשריות, יש לשים במשקה כפית פלסטיק או מקלון זכוכית, ולערבב לפני, במהלך ולאחר החימום.

## חימום חוזר

תנור המיקרוגל מחמם מזון בחלקיק קצר מהזמן שלוקח לתנור רגיל או לכיריים לחמם. הטבלה שבהמשך מהווה מדריך לזמני הבישול ולדרגות ההספק הנדרשות לחימום המוצרים השונים. הזמנים בטבלה מתייחסים למשקאות שטמפ' החדר שלהם הייתה 18 - 20 °C, או למזון שהוצא מהמקרר ושהטמפ' שלו היא בין 5 - 7 °C.

### סידור המזון וכיסוי

הימנע מחימום נתחי בשר או עוף גדולים כגון חזה עם כנפיים - החלקים העדינים מתבשלים יתר על המידה ומתייבשים לפני שהחלק המרכזי התחמם. חימום נתחים קטנים בו זמנית, יביא לתוצאות מוצלחות יותר.

### דרגות עוצמה וערבוב המזון

חלק ממוצרי המזון ניתנים לחימום בדרגת עוצמה של 900 ואט בעוד שלאחרים דרושה דרגה נמוכה יותר כגון 600 ואט, 450 ואט, או אפילו 300 ואט.

היעזר בטבלאות שלהלן. כללית, ניתן לומר שעדיף לחמם בדרגת עוצמה נמוכה יותר סוגי מזון עדינים, מזון בכמויות גדולות או מזון שסביר שיתחמם במהירות רבה (כמו עוגה קטנה ממולאה, למשל).

לקבלת תוצאות מיטביות, יש לערבב היטב או להפוך את המזון בזמן החימום. אם ניתן, יש לערבב פעם נוספת לפני ההגשה.

יש להשגיח היטב מפני חימום יתר של מזון תינוקות או משקה בבקבוקים לתינוקות. למניעת התפרצות נזל רותח וחשש לכוויות, ערבב לפני, במהלך ולאחר החימום. יש להשאיר את המזון בתנור המיקרוגל בזמן ההשהייה. מומלץ להכניס כפית מפלסטיק או מקלון זכוכית למשקה. יש להימנע מחימום יתר (וחריקה) של המזון.

עדיף לבשל את המזון פחות מדי ולהוסיף זמן חימום נוסף, אם יש צורך.

### זמני חימום והשהייה

בעת חימום מזון מוכן בפעם הראשונה, מומלץ לרשום את הזמן שנדרש למשימה - לשימוש עתידי.

ודא תמיד כי המזון מחומם היטב ובאופן אחיד.

אפשר זמן השהייה קצר בתום החימום, על מנת שהחום יתפשט באופן אחיד במזון.

זמן ההשהייה המומלץ בתום החימום הוא 2 - 4 דקות, אלא אם כן צוין אחרת בטבלה.

יש להשגיח היטב מפני חימום יתר של מזון תינוקות או משקה בבקבוקים לתינוקות. עיין גם בפרק הוראות הבטיחות.



# מדריך בישול

## חימום מזון לתינוקות

### מזון תינוקות:

הכנס לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב היטב בסיום החימום! הנח למזון לעמוד במשך 2 - 3 דקות לפני ההגשה. ערבב שוב ובדוק את הטמפרטורה. טמפרטורת ההגשה המומלצת היא 30 - 40 °C.

### חלב לתינוקות:

שפוך את החלב לבקבוק זכוכית מעוקר. חמם לא מכוסה. בשום מקרה אין לחמם את בקבוק התינוק כשהפטמה עליו, שכן הבקבוק עלול להתפוצץ! להתחמם יתר על המידה. נער היטב לפני זמן ההשהיה ושוב לפני ההגשה! יש תמיד לבדוק את טמפרטורת החלב או מזון התינוקות לפני האכלת לתינוק. טמפרטורת ההגשה המומלצת היא כ-37 °C.

### הערה:

חובה לבדוק שוב ושוב את מזון התינוקות לפני ההאכלה, למניעת כוויות. הטבלה הבאה מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לחימום המוצרים השונים.

### חימום משקאות ומזון מוכן

טבלה זו מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לחימום המוצרים השונים.

זמן (דקות)	עוצמה	גודל מנה	סוג מזון
1 - 1.5 2 - 2.5 3 - 3.5 3.5 - 4	900 ואט	150 מ"ל (כוס אחת) 300 מ"ל (2 כוסות) 450 מ"ל (3 כוסות) 600 מ"ל (4 כוסות)	משקאות (קפה, תה ומים)
<b>הוראות</b> שפוך לכוסות וחמם ללא כיסוי: כוס אחת במרכז, 2 כוסות זו מול זו, 3 כוסות במעגל. השאר בתנור המיקרוגל בזמן ההשהיה וערבב היטב. הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות.			
2.5 - 3 3 - 3.5 3.5 - 4 4 - 4.5	900 ואט	250 ג' 350 ג' 450 ג' 550 ג'	מרק (מצונן)
<b>הוראות</b> שפוך לצלחת עמוקה או לקערה עמוקה מחרסינה או קרמיקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב היטב בסיום החימום. ערבב שוב לפני ההגשה. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.			

(המשך)



זמן (דקות)	עוצמה	גודל מנה	סוג מזון
5.5 - 4.5	600 ואט	350 ג'	תבשיל (מצונן)
<p><b>הוראות</b> הכנס את התבשיל לצלחת חרסין או קרמיקה עמוקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב מדי פעם במהלך החימום ושוב לפני ההשהייה וההגשה. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.</p>			
4.5 - 3.5	600 ואט	350 ג'	פסטה עם רוטב (מצונן)
<p><b>הוראות</b> הנח את הפסטה (לדוגמה ספגטי או נודלס) על צלחת שטוחה מחרסין או קרמיקה. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. ערבב לפני ההגשה. הנח למזון לעמוד 3 דקות.</p>			
5 - 4	600 ואט	350 ג'	פסטה ממולאת עם רוטב (מצונן)
<p><b>הוראות</b> הנח את הפסטה הממולאת (לדוגמה רביולי, טורטליני) בצלחת עמוקה מחרסין או קרמיקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב מדי פעם במהלך החימום ושוב לפני ההשהייה וההגשה. הנח למזון לעמוד 3 דקות.</p>			
5.5 - 4.5 6.5 - 5.5	600 ואט	350 ג' 450 ג'	ארוחה בצלחת (מצוננת)
<p><b>הוראות</b> הנח ארוחה הכוללת 2 - 3 מרכיבים מצוננים בכלי מחרסין או קרמיקה. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. הנח למזון לעמוד 3 דקות.</p>			
7 - 6	600 ואט	400 ג'	פונדו גבינה מוכן להגשה (מצונן)
<p><b>הוראות</b> הנח את פונדו הגבינה המוכן להגשה בקערת פירקס בגודל מתאים עם מכסה. ערבב מדי פעם במהלך ובסיום החימום. ערבב היטב לפני ההגשה. הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות.</p>			



# מדריך בישול

## חימום מזון וחלב לתינוקות

טבלה זו מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לחימום המוצרים השונים.

Time (שעה)	עוצמה	גודל מנה	סוג מזון
30 שניות	600 ואט	190 גר'	מזון תינוקות (ירקות + בשר)
<p><b>הוראות</b> הכנס לצלחת חרסין או קרמיקה עמוקה. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. לפני ההגשה, ערבב היטב ובדוק את הטמפרטורה. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.</p>			
20 שניות	600 ואט	190 גר'	דייסת תינוקות (דגנים + חלב + פירות)
<p><b>הוראות</b> הכנס לצלחת חרסין או קרמיקה עמוקה. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. לפני ההגשה, ערבב היטב ובדוק את הטמפרטורה. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.</p>			
30 - 40 שניות	300 ואט	100 מ"ל	חלב לתינוקות
בין דקה לדקה ועשר שניות		200 מ"ל	
<p><b>הוראות</b> ערבב או נער היטב ושפוך לבקבוק זכוכית מעוקר. הנח במרכז הצלחת המסתובבת. חמם ללא מכסה. נער היטב והנח למזון לעמוד לפחות 3 דקות. לפני ההגשה, נער היטב ובדוק את הטמפרטורה.</p>			

## הפשרה

מיקרוגל הינו מכשיר אידיאלי להפשרת מזון קפוא. הוא מפשיר בעדינות את המזון הקפוא תוך זמן קצר. זהו יתרון עצום במקרה שמגיעים לבקר אותך אורחים בלתי צפויים.

עוף קפוא חייב להיות מופשר לגמרי לפני הבישול. יש להוריד את כל חוטי המתכת מהאריזות ולהוציא את העוף מהאריזה המקורית כדי לאפשר לכל הנוזלים לצאת.

הנח את המזון הקפוא על כלי לא מכוסה. הפוך, הפוך באמצע התכנית, נקז את הנוזלים והוצא את הקרביים מוקדם ככל האפשר.

בדוק מדי פעם את האוכל כדי לוודא שהוא לא מתחמם.

אם חלקים קטנים ועדינים של המזון הקפוא מתחילים להתחמם, עטוף אותם בפיסות קטנות מאוד של רדיד אלומיניום בעת ההפשרה.

אם החלק החיצוני מתחיל להתחמם, הפסק את תהליך ההפשרה, הוצא את העוף מהמיקרוגל והנח לו להפשיר בחוץ במשך 20 דקות לפני שתמשיך.

יש לאפשר לדגים, בשר ועופות זמן שהייה, כדי לסיים את תהליך ההפשרה. משך זמן ההשהייה עד להפשרה מלאה תלוי בכמות המזון המופשר.

עיי' בטבלה הבאה.

**עצה:** מזון שטוח מפשיר מהר יותר ממזון עבה, ונתחים קטנים

מפשירים מהר יותר מנתחים גדולים.

זכור עצה זו בזמן ההקפאה וההפשרה.

להפשרת מזון קפוא בטמפרטורה של 18 °C - עד 20 °C בקירוב, היעזר בטבלה הבאה.

זמן (דקות)	עוצמה	גודל מנה	סוג מזון
7 - 6 12 - 9	180 ואט	250 ג' 500 ג'	בשר בשר טחון
7 - 5	180 ואט	250 ג'	סטייקים מבשר לבן
<p><b>הוראות</b> הנח את הבשר הטחון על הצלחת המסתובבת. עטוף קצוות או חלקים עדינים ברדיד אלומיניום. הפוך באמצע תהליך ההפשרה! הנח למזון לעמוד 15 - 30 דקות.</p>			
15 - 14 34 - 32	180 ואט 180 ואט	500 גרם (2 נתחים) 1200 ג'	עוף חלקי עוף עוף שלם
<p><b>הוראות</b> תחילה, הנח את חלקי העוף עם צד העור כלפי מטה, את העוף השלם עם החזה כלפי מטה על צלחת חרסינה או קרמיקה שטוחה. עטוף את החלקים העדינים כגון כנפיים וקצוות ברדיד אלומיניום. הפוך באמצע תהליך ההפשרה! הנח למזון לעמוד 15 - 60 דקות.</p>			



## מדריך בישול

זמן (דקות)	עוצמה	גודל מנה	סוג מזון
7 - 6	180 ואט	200 גר'	דגים נתחי פילה דג
13 - 11	180 ואט	400 גר'	דג שלם
<p><b>הוראות</b> הנח את הדג הקפוא במרכז צלחת שטוחה מחרסינה או קרמיקה. סדר את החלקים העדינים מתחת לחלקים העבים. עטוף את חלקי הפילה העדינים ואת זנב הדג השלם ברדיד אלומיניום. הפוך באמצע תהליך ההפשרה! הנח למזון לעמוד 10-25 דקות.</p>			
7 - 6	180 ואט	300 גר'	פירות פירות יער
<p><b>הוראות</b> פזר את הפירות על צלחת זכוכית עגולה ושטוחה (בקוטר רחב). הנח למזון לעמוד 5 - 10 דקות.</p>			
1.5 - 1 3 - 2.5	180 ואט	2 יחידות 4 יחידות	לחם לחמניות (כל אחת במשקל 50 גרם)
4.5 - 4	180 ואט	250 ג'	לחם קלוי/כריך
9 - 7	180 ואט	500 גר'	לחם חי (קמח חיטה + שיפון)
<p><b>הוראות</b> סדר את הלחמניות במעגל או את הלחם בצורה אופקית על נייר מגבת במרכז הצלחת המסתובבת. הפוך באמצע תהליך ההפשרה! הנח למזון לעמוד 5 - 20 דקות.</p>			

## גרינל

גוף החימום של הגרינל ממוקם מתחת לתקרת חלל המיקרוגל. הוא מופעל כאשר הדלת סגורה והצלחת מסתובבת. סיבוב הצלחת גורם להשחמת המזון בצורה אחידה. חימום מקדים של הגרינל למשך 3 - 5 דקות יזרז את השחמת המזון.

### כלי בישול לגרינל:

על הכלים להיות חסיני אש ויכולים להכיל מתכת. אין להשתמש בכלי בישול מפלסטיק, הם עלולים להימס.

### מזון המתאים לבישול בגרינל:

צלעות, נקניקיות, סטייקים, המבורגר, בייקון, נתחי דג קטנים, כריכים וכל סוגי הטוסטים כולל ממרחים.

### הערה חשובה:

כאשר מפעילים את המיקרוגל במצב גרינל בלבד, יש לזכור להניח את המזון על הרשת העליונה, אלא אם הומלץ אחרת.

## מיקרוגל + גרינל

מצב בישול זה משלב את החום הבוקע מגוף החימום של הגרינל עם מהירות הבישול של המיקרוגל. הוא מופעל רק כאשר הדלת סגורה והצלחת מסתובבת. סיבוב הצלחת גורם להשחמת המזון בצורה אחידה.

דגם זה כולל מצבים של שילוב משולש:

600 ואט + גרינל, 450 ואט + גרינל ו-300 ואט + גרינל.

### כלים לבישול במצב מיקרוגל + גרינל

יש להשתמש בכלי בישול שגלי מיקרו יכולים לחדור דרכם. על הכלים להיות חסיני אש. אין להשתמש בכלים ממתכת במצב משולב. אין להשתמש בכלי בישול מפלסטיק, הם עלולים להימס.

### מזון המתאים לבישול במצב מיקרוגל + גרינל:

מזון המתאים למצב בישול משולב כולל את כל סוגי המזון המבושלים הזקוקים לחימום ולהשחמה (למשל, פסטה אפויה), כמו גם מזונות הדורשים זמן בישול קצר להשחמת החלק העליון. כמו כן, ניתן להשתמש במצב זה לחלקי מזון עבים שתועיל להם שכבה עליונה מושחמת ופריכה (לדוגמה, נתחי עוף, יש להפוך באמצע התוכנית). עיין בטבלת הגרינל לקבלת מידע נוסף.

### הערה חשובה:

כאשר מפעילים את המיקרוגל במצב משולב (מיקרוגל + גרינל), יש להניח את המזון על הרשת העליונה, אלא אם הומלץ אחרת. עיין בהוראות שבטבלה הבאה.

יש להפוך את המזון באמצע התוכנית, אם רוצים להשחימו משני הצדדים.

# מדריך בישול

## מדריך בישול בגריל למזונות טריים וקפואים

חמם את הגריל בחימום מקדים בעזרת פונקציית גריל במשך 3 דקות. טבלה זו מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לצליית המוצרים השונים בגריל.

חשוב

השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי.

מזון טרי	גודל מנה	עוצמה	שלב 1 (דקות)	שלב 2 (דקות)
פרוסות לחם קלוי	4 חתיכות (כל אחת במשקל 25 גר')	גריל בלבד	4 - 3	3 - 2
	<p><b>הוראות</b> הנח זו לצד זו את פרוסות הלחם על הרשת העליונה.</p>			
עגבניות צליות	400 גרם (2 חתיכות)	600 ואט + גריל	6 - 5	-
	<p><b>הוראות</b> חתוך את העגבניות לחצאים. פזר עליהן מעט גבינה. סדר במעגל בתוך כלי פיירקס שטוח. הנח אותו על הרשת העליונה. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.</p>			
טוסט עגבניה וגבינה צהובה	4 חתיכות (300 גרם)	600 ואט + גריל	5 - 4	-
	<p><b>הוראות</b> קלה תחילה את פרוסת הלחם. הנח את הטוסט המוכן ואת המילוי על הרשת העליונה. הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.</p>			
תפוחי אדמה אפויים	500 גר'	600 ואט + גריל	8 - 7	-
	<p><b>הוראות</b> חתוך את תפוחי האדמה לחצאים. סדר אותם במעגל על הרשת העליונה כשהצד החתוך פונה כלפי גוף החימום של הגריל.</p>			
לזניה קפואה	400 גר'	600 ואט + גריל גריל בלבד	19.5 - 18.5 2 - 1	-
	<p><b>הוראות</b> הנח את המזון המוקרם הטרי בכלי קטן ועמיד לחום. הנח את הכלי על הצלחת המסתובבת. בסיום הבישול, הנח למזון לעמוד 2 - 3 דקות.</p>			
תפוחי עץ אפויים	2 תפוחים (כ-400 גרם)	600 ואט + גריל	8 - 7	-
	<p><b>הוראות</b> הוצא את ליבת התפוחים ומלא אותם בצימוקים וריבה. פזר מעליהם שבבי שקדים. הנח את התפוחים על כלי פיירקס שטוח. הנח את הכלי ישירות על הרשת התחתונה.</p>			
חלקי עוף	500 גרם (2 נתחים)	600 ואט + גריל	10 - 8	8 - 6
	<p><b>הוראות</b> מרח על חלקי העוף שמן ותבלינים. סדר אותם במעגל על הרשת העליונה. בסיום הצלייה, הנח להם לעמוד 2 - 3 דקות.</p>			



מזון טרי	גודל מנה	עוצמה	שלב 1 (דקות)	שלב 2 (דקות)
עוף צלוי	1200 גר'	450 ואט + גריל הפוך	21 - 22	
		600 ואט + גריל		21 - 22
	<b>הוראות</b> מרח את העוף בשמן ותבלינים. שים בכלי עמיד לחום והנח על הצלחת המסתובבת. בסיום הצלייה, הנח לעמוד 5 דקות.			
דג צלוי	400 - 500 גר'	600 ואט + גריל	5 - 7	5.5 - 6.5
	<b>הוראות</b> מרח שמן על עור הדג השלם והוסף תבלינים טריים ויבשים. הנח שני דגים זה לצד זה (ראש סמוך לזנב) על הרשת העליונה. בסיום הצלייה, הנח להם לעמוד 2 - 3 דקות.			
	<b>הוראות</b> הנח את הפיצה הקפואה על המעגל שברשת התחתונה. הנח את הרשת התחתונה על הצלחת המסתובבת. הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות.			
פיצה קפואה	300 - 350 ג'	450 ואט + גריל	11 - 12	-
	<b>הוראות</b> הנח את הפיצה הקפואה על המעגל שברשת התחתונה. הנח את הרשת התחתונה על הצלחת המסתובבת. הנח למזון לעמוד 1 - 2 דקות.			

## עצות וטיפים

### המסת דבש גבישי

שים 20 גרם דבש גבישי בכלי זכוכית עמוק וקטן.  
חמם במשך 20-30 שניות בעוצמה של 300 ואט, עד להמסת הדבש.

### המסת ג'לטין

השרה דפי ג'לטין יבשים (10 גרם) במים קרים במשך 5 דקות.  
הנח את הג'לטין המסונן בקערת פיירקס קטנה.  
חמם במשך דקה אחת בעוצמה של 300 ואט. ערבב לאחר ההמסה.

### הכנת ציפוי/זיגוג (לעוגות ועוגיות)

ערבב אבקה להכנת ציפוי (כ-14 גרם) עם 40 גרם סוכר ו-250 מ"ל מים קרים.  
בשל ללא מכסה בקערת פיירקס במשך 3.5 עד 4.5 דקות בעוצמה של 900 ואט, עד שהציפוי/זיגוג הופך לשקוף.  
ערבב פעמיים במהלך הבישול.

### הכנת ריבה

שים 600 גרם פירות (למשל פירות יער מעורבים) בקערת פיירקס בגודל מתאים עם מכסה. הוסף 300 גרם סוכר וערבב היטב.  
בשל עם כיסוי למשך 10 - 12 דקות ב-900 ואט.  
ערבב מספר פעמים במהלך הבישול.  
רוקן ישירות לצנצנות ריבה קטנות עם מכסים מתברגים.  
הנח חפצים כבדים על המכסים במשך 5 דקות.

### בישול פודינג/קרמים

ערבב אבקת פודינג עם סוכר וחלב (500 מ"ל חלב) בהתאם להוראות היצרן וערבב היטב. השתמש בקערת פיירקס בגודל מתאים עם מכסה.  
בשל עם כיסוי למשך 6.5 עד 7.5 דקות ב-900 ואט.  
ערבב מספר פעמים במהלך הבישול.

### קליית שבבי שקדים

פזר 30 גרם שבבי שקדים בצורה אחידה על צלחת חרסיה או קרמיקה בגודל בינוני.  
ערבב מספר פעמים במהלך הקלייה למשך 3.5 עד 4.5 דקות ב-600 ואט.  
הנח לעמוד 2 - 3 דקות בתנור.  
השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי!



# פתרון בעיות

## פתרון בעיות

אם נתקלת באחת מהבעיות המופיעות להלן נסה את הפתרון המוצע.

הבעיה	הסיבה	פעולה
<b>כללי</b>		
לא ניתן ללחוץ על הלחצנים כהלכה.	ייתכן שעצם זר נתפס בין הלחצנים.	הסר את העצם הזר ונסה שוב.
	עבור דגמי מגע: לחות בדופן החיצונית.	נקה את הלחות מהדופן החיצונית.
	אפשרות נעילת הילדים מופעלת.	בטל את הפעולה של אפשרות נעילת הילדים.
השעה לא מוצגת.	אין אספקת חשמל.	ודא שמסופק חשמל.
	הפונקציה חיסכון בחשמל מופעלת.	כבה את פונקציית החיסכון בחשמל.
המיקרוגל לא פועל.	אין אספקת חשמל.	ודא שמסופק חשמל.
	הדלת פתוחה.	סגור את הדלת ונסה שוב.
	מנגנוני הבטיחות בדלת פתוחה כוסו בחומר זר.	הסר את העצם הזר ונסה שוב.
פעולת המיקרוגל נעצרת.	המשתמש פתח את הדלת כדי להפוך את המזון.	לאחר הפיכת המזון, לחץ על הלחצן <b>Start (הפעל)</b> פעם נוספת כדי להתחיל בפעולה.
המכשיר כבה במהלך הפעולה.	המיקרוגל פועל במצב בישול זמן ממושך.	לאחר פרק זמן ממושך של בישול, הנח למיקרוגל להתקרר.
	מאוורר הקירור אינו פועל.	האזן לקול של מאוורר הקירור.
	ניסיון להפעיל את המיקרוגל ללא מזון.	הכנס מזון למיקרוגל.
	אין למיקרוגל מספיק שטח לאוורור.	ישנם פתחי כניסה/פליטה בחזית ובגב המכשיר, לצורך אוורור. שמור על המרווחים שצוינו במדריך התקנת המוצר.
	נעשה שימוש במספר תקעי חשמל באותו שקע.	הקצה שקע אחד בלבד לשימוש במיקרוגל.



הבעיה	הסיבה	פעולה
אין אספקת חשמל למיקרוגל.	אין אספקת חשמל.	ודא שמוספק חשמל.
נשמע קול ניפוץ במהלך הפעולה, והמיקרוגל מפסיק לעבוד.	בישול מזון באריזה אטומה בתוך מיכל עם מכסה עשוי לגרום להשמעת קולות ניפוץ.	אל תשתמש במכלים אטומים, מאחר שאלה עשויים להתפקע במהלך הבישול כתוצאה מההתרחבות התכולה.
הדופן החיצונית של המיקרוגל מתחמם יתר על המידה במהלך הפעולה.	אין למיקרוגל מספיק שטח לאוורור.	ישנם פתחי כניסה/פליטה בחזית ובגב המכשיר, לצורך אוורור. שמור על המרווחים שצינו במדריך התקנת המוצר.
	ישנם חפצים מעל המיקרוגל.	הסר את כל החפצים שמעל המיקרוגל.
לא ניתן לפתוח את הדלת כהלכה.	שאריות מזון תקועות בין הדלת לבין פנים המיקרוגל.	נקה את המיקרוגל ואז פתח את הדלת.
המיקרוגל לא מחמם.	ייתכן שהמיקרוגל אינו פועל, שכמות המזון המתבשל גבוהה מדי, או שנעשה שימוש בכלי בישול לא מתאימים.	שים כוס מים אחת במיכל בטוח לשימוש במיקרוגל והפעל את המיקרוגל למשך 1 - 2 דקות כדי לבדוק אם המים התחממו. הקטן את כמות המזון והפעל את הפונקציה פעם נוספת. השתמש במיכל בישול עם תחתית שטוחה.
החימום חלש או איטי.	ייתכן שהמיקרוגל אינו פועל, שכמות המזון המתבשל גבוהה מדי, או שנעשה שימוש בכלי בישול לא מתאימים.	שים כוס מים אחת במיכל בטוח לשימוש במיקרוגל והפעל את המיקרוגל למשך 1 - 2 דקות כדי לבדוק אם המים התחממו. הקטן את כמות המזון והפעל את הפונקציה פעם נוספת. השתמש במיכל בישול עם תחתית שטוחה.
פונקציית החימום לא פועלת.	ייתכן שהמיקרוגל אינו פועל, שכמות המזון המתבשל גבוהה מדי, או שנעשה שימוש בכלי בישול לא מתאימים.	שים כוס מים אחת במיכל בטוח לשימוש במיקרוגל והפעל את המיקרוגל למשך 1 - 2 דקות כדי לבדוק אם המים התחממו. הקטן את כמות המזון והפעל את הפונקציה פעם נוספת. השתמש במיכל בישול עם תחתית שטוחה.
פונקציית ההפשרה לא פועלת.	ייתכן שהמיקרוגל אינו פועל, שכמות המזון המתבשל גבוהה מדי, או שנעשה שימוש בכלי בישול לא מתאימים.	שים כוס מים אחת במיכל בטוח לשימוש במיקרוגל והפעל את המיקרוגל למשך 1 - 2 דקות כדי לבדוק אם המים התחממו. הקטן את כמות המזון והפעל את הפונקציה פעם נוספת. השתמש במיכל בישול עם תחתית שטוחה.



## פתרון בעיות

הבעיה	הסיבה	פעולה
התאורה הפנימית עמומה או לא נדלקת כלל.	הדלת נותרה פתוחה לאורך זמן.	התאורה הפנימית עשויה לכבות אוטומטית כאשר הפונקציה חיסכון בחשמל פועלת. סגור את הדלת ופתח אותה מחדש, או לחץ על הלחצן Cancel (ביטול).
	עצם זר מכסה את התאורה הפנימית.	נקה את חלקו הפנימי של התנור ונסה שוב.
נשמע קול צפצוף במהלך הבישול.	כאשר נעשה שימוש בפונקציה בישול אוטומטי, צליל צפצוף זה מציין שהגיע הזמן להפוך את המזון העובר הפשרה.	לאחר הפיכת המזון, לחץ על הלחצן Start (הפעל) פעם נוספת כדי לחדש את הפעולה.
המיקרוגל לא מאוזן.	המיקרוגל מותקן על משטח לא אחיד.	ודא שהמיקרוגל מותקן על משטח מאוזן ויציב.
מופיעים ניצוצות במהלך הבישול.	נעשה שימוש במכלי מתכת במהלך פונקציות הבישול/ההפשרה.	אין להשתמש במכלי מתכת.
המיקרוגל מתחיל לעבוד מיידית בעת חיבור לחשמל.	הדלת אינה סגורה כהלכה.	סגור את הדלת ובדוק שוב.
נפלט חשמל מהמיקרוגל.	הארקת החשמל או שקע החשמל אינה תקינה.	ודא שהארקת החשמל או שקע החשמל תקינה.
מים מטפטפים.	במקרים מסוימים עשויים להיות מים או אדים, בתלות במזון. אין מדובר בפגם בפעולת המיקרוגל.	הנח למיקרוגל להתקרר ונגב אותו באמצעות מגבת מטבח יבשה.
נפליים אדים מבעד לחריץ בדלת.	במקרים מסוימים עשויים להיות מים או אדים, בתלות במזון. אין מדובר בפגם בפעולת המיקרוגל.	הנח למיקרוגל להתקרר ונגב אותו באמצעות מגבת מטבח יבשה.
נותרו מים במיקרוגל.	במקרים מסוימים עשויים להיות מים או אדים, בתלות במזון. אין מדובר בפגם בפעולת המיקרוגל.	הנח למיקרוגל להתקרר ונגב אותו באמצעות מגבת מטבח יבשה.
הגוון הבהיר של דופן המיקרוגל הפנימית משתנה.	הבהירות משתנה בתלות בשינויים ביציאת המתח, בהתאם לפעילות.	שינויים ביציאת המתח במהלך הבישול אינם פגם בתפקוד. אין מדובר בפגם בפעולת המיקרוגל.
הבישול הסתיים אך מאוורר הקירור ממשיך לפעול.	כדי לאוורר את התנור, מאוורר הקירור ממשיך לפעול למשך כ-3 דקות לאחר השלמת הבישול.	אין מדובר בפגם בפעולת המיקרוגל.
לחיצה על הלחצן +30sec (+30שנ') מפעילה את המיקרוגל.	הדבר מתרחש כאשר התנור אינו בפעולה.	המיקרוגל תוכנן להתחיל לפעול בעת לחיצה על הלחצן +30sec (+30שנ') כשאינו בפעולה.

הבעיה	הסיבה	פעולה
<b>צלחת מסתובבת</b>		
במהלך הסיבוב, הצלחת המסתובבת יוצאת ממקומה או מפסיקה להסתובב.	הטבעת עם הגלגלים חסרה או שאינה ממוקמת כהלכה.	הרכב את הטבעת עם הגלגלים ואז נסה שוב.
הצלחת המסתובבת נגררת במהלך סיבובה.	הטבעת עם הגלגלים אינה ממוקמת כהלכה, כמות המזון גדולה מדי או שהמכל גדול מדי ונוגע בדופן הפנימית של המיקרוגל.	התאם את כמות המזון ואל תשתמש במכלים גדולים מדי.
הצלחת המסתובבת מתקתקת ומרעישה במהלך סיבובה.	שאריות מזון תקועות בחלק התחתון של המיקרוגל.	הסר את שאריות המזון התקועות בחלק התחתון של המיקרוגל.
<b>גריל</b>		
נפלט עשן במהלך ההפעלה.	במהלך השימוש הראשוני ייתכן שייפלט עשן מגופי החימום.	מצב זה אינו מציע על פגם בתפקוד, ואמור להיפסק לאחר 2 - 3 הפעלות של המיקרוגל.
	מזון נמצא על גופי החימום.	הנח למיקרוגל להתקרר ואז הסר את המזון מגופי החימום.
	המזון קרוב מדי לגריל.	במהלך הבישול, מקם את המזון במרחק מתאים.
	המזון אינו מוכן /או מאורגן כראוי.	ודא שהמזון מוכן ומאורגן כראוי.



## פתרון בעיות

הבעיה	הסיבה	פעולה
<b>המיקרוגל וחלקיו</b>		
המיקרוגל לא מחמם.	הדלת פתוחה.	סגור את הדלת ונסה שוב.
נפלט עשן במהלך החימום המקדים.	במהלך השימוש הראשוני ייתכן שייפלט עשן מגופי החימום.	מצב זה אינו מציע על פגם בתפקוד, ואמור להיפסק לאחר 2 - 3 הפעלות של המיקרוגל.
	מזון נמצא על גופי החימום.	הנח למיקרוגל להתקרר ואז הסר את המזון מגופי החימום.
בעת השימוש במיקרוגל מופיע ריח של פלסטיק או חומר שרף.	נעשה שימוש בכלי בישול מפלסטיק או מחומר שאינו עמי בחום.	השתמש בכלי בישול מזכוכית, אשר מתאימים לטמפרטורות גבוהות.
נפלט ריח רע מתוך המיקרוגל.	שאריות מזון או פלסטיק נמסו ונדבקו בדופן הפנימית.	השתמש בפונקציית האידוי ואז נגב במטלית יבשה. כדי לסלק את הריח מהר יותר, ניתן לשים פרוסת לימון בתוך תנור המיקרוגל ואז להפעילו.
המיקרוגל לא מבשל כהלכה.	דלת התנור נפתחת לעתים קרובות במהלך הבישול.	אל תפתח את הדלת לעתים קרובות, אלא אם אתה מבשל מזון שיש להפכו. אם תפתח את הדלת לעתים קרובות, הטמפרטורה הפנימית תרד, ותהיה לכך השפעה על תוצאות הבישול.
	פקדי המיקרוגל אינם מוגדרים כהלכה.	הגדר כהלכה את הפקדים ואז נסה שוב.
	הגריל, או אביזרים אחרים, לא הוכנסו כהלכה.	הכנס את האביזרים באופן המתאים.
	הגודל או הסוג של כלי הבישול שבהם נעשה שימוש אינם מתאימים.	אפס את פקדי המיקרוגל או השתמש בכלי בישול מתאימים, בעלי חלק תחתון שטוח.

## קוד מידע

קוד	תיאור	פעולה
C-d0	לחצני הבקרה לחוצים יותר מ-10 שניות.	נקה את המקשים ובדוק אם יש מים בשטח סביב המקשים. אם המצב קורה שוב, כבה את המיקרוגל למשך יותר מ-30 שניות ואז נסה להפעילו שוב. אם הבעיה חוזרת, התקשר למרכז שירות הלקוחות המקומי של SAMSUNG.

## הערה

אם הפתרון המוצע לא פותר את הבעיה, פנה למרכז שירות הלקוחות המקומי של Samsung.

## מפרטים טכניים

SAMSUNG שואפת לשפר את מוצריה בכל עת. הן מפרטי העיצוב והן ההנחיות למשתמש במדריך זה נתונים לשינויים ללא הודעה מראש.

MG28J5215**	דגם
מתח חילופין 230 וולט, ~ 50 הרץ	מקור מתח
2900 ואט 1400 ואט 1500 ואט	צריכת חשמל עוצמה מרבית מיקרוגל גרייל (גוף חימום)
100 ואט / 900 ואט - 6 דרגות (IEC-705)	הספק יציאה
2450 מגה-הרץ	תדירות הפעלה
517 x 297 x 444 מ"מ 357 x 255 x 357 מ"מ	מידות (ר x ג x ע) חיצוני (כולל הידית) חלל פנימי
28 ליטר	נפח
15 ק"ג בקירוב	משקל נטו



Примите к сведению, что гарантия Samsung HE распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-7267864 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	3004 (Toll Free)	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80 1000 12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant
SYRIA	18252273	
Lebanon	961 1484 999	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	800 247 3457 (800 24/7 HELP)	www.samsung.com/sa/home www.samsung.com/sa_en
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755 / 0685 889 900	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MAURITIUS	800 2550	
REUNION	0262 50 88 80	
ANGOLA	917 267 864	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04380A-00

# Микроволновая печь

---

Руководство пользователя

MG28J5215\*\*

---



**SAMSUNG**

# Содержание

<b>Использование данного руководства</b>	<b>4</b>
В данном руководстве используются следующие обозначения.	4
<b>Инструкции по технике безопасности</b>	<b>5</b>
Важные инструкции по безопасности	5
<b>Установка</b>	<b>14</b>
Принадлежности	14
Место установки	16
Вращающийся поднос	16
<b>Обслуживание</b>	<b>17</b>
Очистка	17
Замена (ремонт)	19
Уход в случае длительного неиспользования	19
<b>Краткое наглядное руководство</b>	<b>20</b>
<b>Функции микроволновой печи</b>	<b>21</b>
Печь	21
Панель управления	22
<b>Использование микроволновой печи</b>	<b>23</b>
Принцип работы микроволновой печи	23
Проверка работы печи	24
Приготовление/Разогрев пищи	25
Установка времени	26
Уровни мощности и изменение времени приготовления	27
Настройка времени приготовления пищи	27
Остановка приготовления пищи	28
Настройка режима энергосбережения	28
Использование режима здорового питания	29
Использование функции моя тарелка	33
Использование режима быстрого размораживания продуктов	34
Использование функций режима подогрева	36
Приготовление в режиме гриля	40
Комбинированный режим СВЧ и гриля	41
Использование функции устранения запахов	42
Использование функции блокировки от детей	42
Использование функции вращения подноса	43
Отключение звукового сигнала	43

---

<b>Руководство по выбору посуды</b>	<b>44</b>
<b>Руководство по приготовлению пищи</b>	<b>46</b>
<b>Устранение неисправностей</b>	<b>60</b>
Устранение неисправностей	60
Информационный код	65
<b>Технические характеристики</b>	<b>66</b>

---



# Использование данного руководства

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью:

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

**В данном руководстве используются следующие обозначения.**

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.

## ВНИМАНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

## ПРИМЕЧАНИЕ

Полезные советы, рекомендации и другая информация, которая поможет пользователю в работе с прибором.

# Инструкции по технике безопасности

## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ ПРИВЕДЕННЫЕ НИЖЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО СЛЕДУЮЩИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ.

### Только для функций микроволновой печи

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

Прибор предназначен только для использования в домашних условиях и не предназначен для использования:

- в служебных столовых в офисах, магазинах и в других организациях;
- на фермах;
- постояльцами в гостиницах, отелях и других гостиничных учреждениях;
- в учреждениях с полупансионом.



# Меры предосторожности

---

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.

При появлении/обнаружении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.



Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.

Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

Печь необходимо регулярно чистить, иначе произойдет повреждение поверхностей, которое может вызвать сокращение срока службы, а также повлечь за собой риск возникновения опасных ситуаций.

Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Во избежание опасных ситуаций замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.

Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.

Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.

Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.



# Меры предосторожности

---

Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

Микроволновая печь предназначена только для установки на столешнице (отдельно), ее нельзя размещать в шкафу.

## Только для функций микроволновой печи (дополнительно)

---

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, из-за высоких температур дети должны использовать ее только под присмотром взрослых.

Во время использования микроволновая печь нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Не допускается использование паровых очистителей.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании.

Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.

Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.

Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия



контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Данное устройство не оснащено внешним таймером или пультом дистанционного управления.

## Общие правила техники безопасности

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.

Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.

В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.

Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.

Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.

Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.

Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.

В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.

Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.

Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.



# Меры предосторожности

Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.

Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи.

Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.

Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.

Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.

Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладываете его за печью.

Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.

Не наносите воду непосредственно на печь.

Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.

Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.

Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения подобной ситуации **ОБЯЗАТЕЛЬНО** давайте печи остыть по меньшей мере в течение 20 секунд после ее выключения, чтобы температура печи сравнялась с окружающей. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и **ОБЯЗАТЕЛЬНО** перемешивайте ее после разогрева.

При ожоге выполните следующие действия по оказанию **ПЕРВОЙ ПОМОЩИ**.

- Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.
- Наложите чистую сухую повязку.
- Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.



Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.

Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.

### **ВНИМАНИЕ**

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампур, вилки и т.д.

Снимите проволочные зажимы с бумажных или пластиковых пакетов.

Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.

Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.

При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.

Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.

Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.

Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.

Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.

Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.

Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.

Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.

При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве. (см. "Установка микроволновой печи").

Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.





# Меры предосторожности

---

## Меры предосторожности для предотвращения возможного воздействия электромагнитного излучения. (Только для функций микроволновой печи)

---

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

- A.** Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- B.** НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- C.** НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:
  - 1)** дверца (изогнута)
  - 2)** петли дверцы (сломаны или ослаблены)
  - 3)** уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
- D.** Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.



Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя.

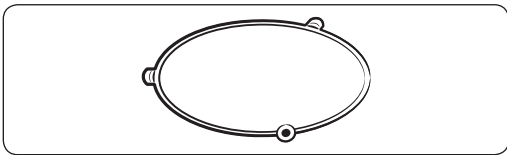
Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- A.** Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
- B.** Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или решетка.
- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

# Установка

## Принадлежности

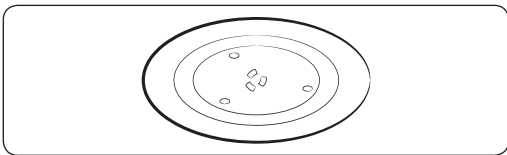
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.



### 01 Роликовая подставка

устанавливается в центре печи.

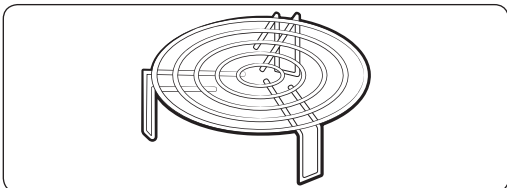
**Назначение:** Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



### 02 Вращающийся поднос —

устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.

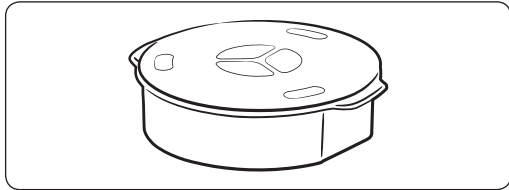
**Назначение:** Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пиццы; его можно без труда снять для чистки.



### 03 Подставка для гриля —

устанавливается на вращающийся поднос.

**Назначение:** Металлическую подставку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пиццы.



#### 04 Емкость для подогрева посуды,

см. стр. с 36 по 39.




**Назначение:** Емкость для подогрева посуды используется для функции подогрева посуды в режиме подогрева.

#### 👉 ВАЖНО

**НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

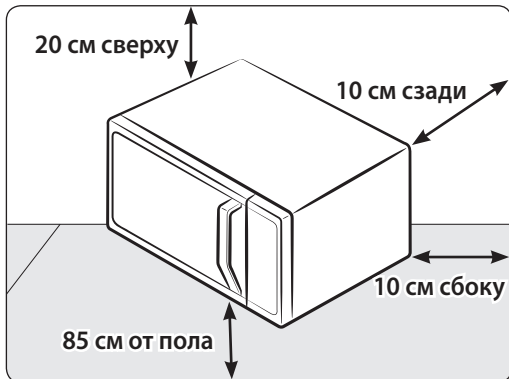
#### 👉 ВАЖНО

**НЕ** включайте режимы **Microwave (СВЧ), Grill (Гриль) и Combi (Комби)** с емкостью для подогрева посуды. Используйте только для функции подогрева посуды в режиме подогрева.

Рабочий режим	Режим подогрева	СВЧ  / ГРИЛЬ  / КОМБИ 
Емкость для подогрева посуды	<b>О</b>	<b>Х</b>

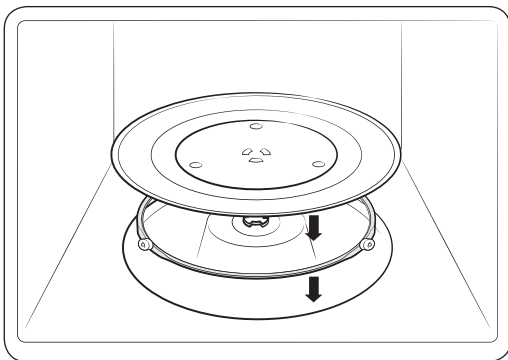
# Установка

## Место установки



- Выберите плоскую ровную поверхность на высоте примерно 85 см от пола. Поверхность должна выдержать вес печи.
  - Оставьте свободное пространство для вентиляции: не менее 10 см от задней стенки и по боковым сторонам, а также 20 см сверху.
  - Не устанавливайте микроволновую печь в местах с высокой температурой или повышенной влажностью, например, рядом с другими микроволновыми печами или около батарей отопления.
- Необходимо соблюдать технические требования к источнику питания для данной микроволновой печи. При необходимости используйте только одобренные удлинительные кабели.
  - Перед первым использованием протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

## Вращающийся поднос



Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.

# Обслуживание

---

## Очистка

---

Необходимо выполнять регулярную очистку печи, чтобы на внешних поверхностях и во внутренней камере не скапливались загрязнения. Обратите особое внимание на дверцу, уплотнение дверцы, вращающийся поднос и роликовую подставку (применимо только для определенных моделей).

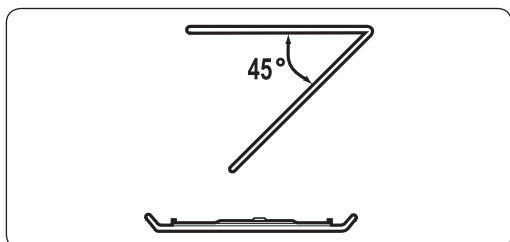
Если дверца плохо открывается или закрывается, прежде всего нужно проверить, не скопилась ли грязь на уплотнении дверцы. Используйте мягкую ткань, смоченную в мыльной воде, для очистки внутренней и внешней поверхности печи. Промойте и высушите.

### Удаление стойких загрязнений и неприятных запахов из печи

- 1.** Убедитесь, что в печи нет посторонних предметов, и поставьте стакан с разбавленным лимонным соком в центр вращающегося подноса.
- 2.** Нагревайте печь в течение 10 минут при максимальной мощности.
- 3.** По окончании цикла подождите, пока печь остынет. Затем откройте дверцу и протрите камеру приготовления.

# Обслуживание

## Очистка внутренней поверхности для моделей с поворотным нагревателем



Чтобы очистить верхнюю часть камеры приготовления, опустите верхний нагревательный элемент на 45°, как показано на рисунке. Это позволит получить доступ к верхней части. Закончив работу, поднимите верхний нагревательный элемент в исходное положение.

### ВНИМАНИЕ

- Следите, чтобы на дверце и уплотнении дверцы не скапливались загрязнения: дверца должна открываться и закрываться без рывков. В противном случае срок службы печи может сократиться.
- Не проливайте воду на вентиляционные отверстия печи.
- Не используйте для очистки абразивные или химические вещества.
- После каждого использования необходимо дождаться, пока печь остынет, и очистить камеру приготовления с помощью мягкого моющего средства.

---

## Замена (ремонт)

---

### **▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Внутри печи нет съемных компонентов. Не пытайтесь отремонтировать печь или заменить детали самостоятельно.

- При возникновении проблем с петлями, уплотнениями и/или дверцей обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в местный сервисный центр компании Samsung для получения технической помощи.
- Если необходимо заменить лампу, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung. Не выполняйте замену самостоятельно.
- При возникновении неполадок с наружным корпусом печи необходимо сразу отключить печь от источника питания, а затем обратиться в местный сервисный центр компании Samsung.

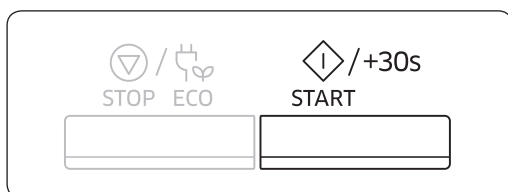
### **Уход в случае длительного неиспользования**

---

- Если печь не используется в течение продолжительного периода времени, отключите ее от источника питания и поместите в сухое, защищенное от пыли помещение. Пыль и влага, которые скапливаются внутри печи, могут повлиять на эффективность работы устройства.



# Краткое наглядное руководство



## Приготовление пищи.

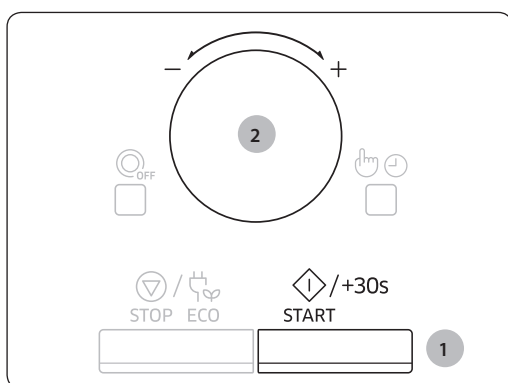
Положите продукты в печь.

Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**.

**Результат:** Начнется приготовление пищи.

По его окончании:

- 1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
- 2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.

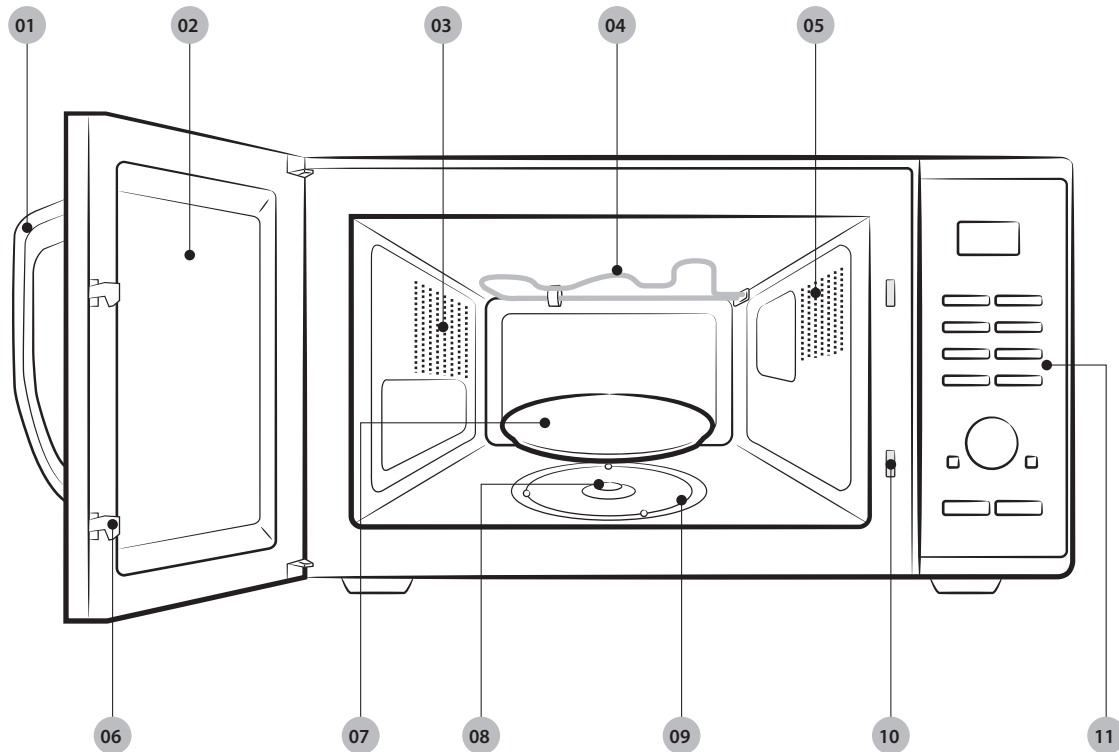


## Добавление дополнительных 30 секунд.

1. Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)** один или несколько раз. При каждом нажатии кнопки к времени приготовления добавляется 30 секунд.
2. Повернув **круговой переключатель**, можно установить необходимое время.

# Функции микроволновой печи

## Печь



01 Ручка дверцы

02 Дверца

03 Вентиляционные отверстия

04 Нагревательный элемент

05 Освещение

06 Защелки дверцы

07 Вращающийся поднос

08 Муфта

09 Роликовая подставка

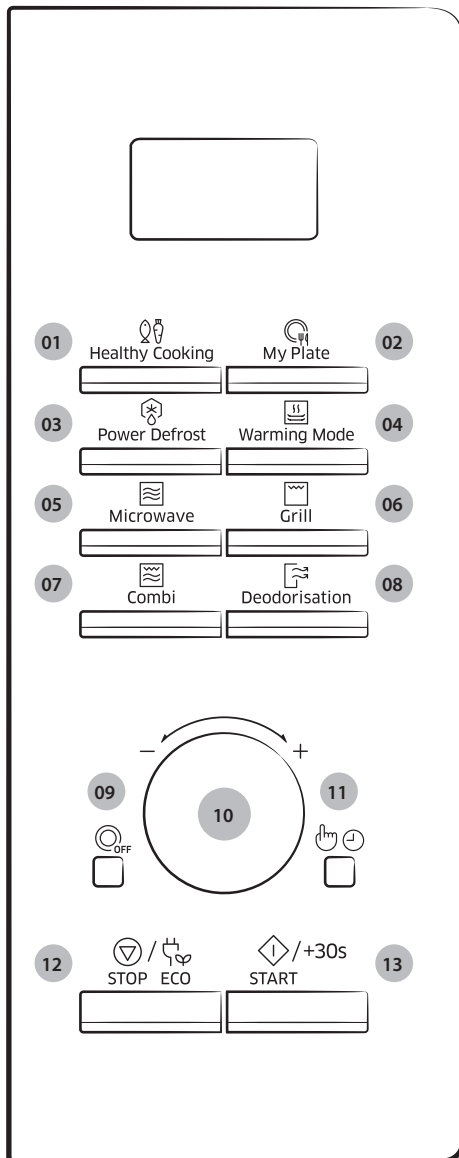
10 Отверстия для  
блокировочных защелок

11 Панель управления

Функции микроволновой печи

# Функции микроволновой печи

## Панель управления



- 01 Кнопка Здоровое питание
- 02 Кнопка Моя тарелка
- 03 Кнопка Быстрая разморозка
- 04 Кнопка Режим подогрева
- 05 Кнопка СВЧ
- 06 Кнопка Гриль
- 07 Кнопка Комби
- 08 Кнопка Устранение запахов
- 09 Кнопка Вращение подноса
- 10 Круговой переключатель (Вес/Порция/Время)
- 11 Кнопка Выбор/Часы
- 12 Кнопка Стоп/Эко
- 13 Кнопка Старт/+30сек

# Использование микроволновой печи

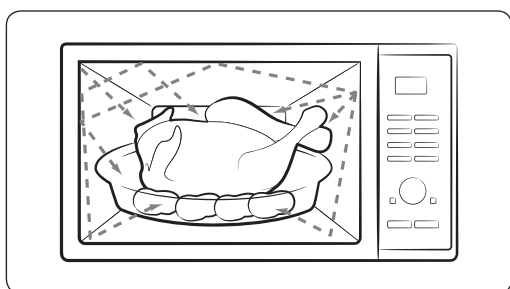
## Принцип работы микроволновой печи

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- разморозки;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, когда она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем приготовление продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
  - количества и плотности продуктов;
  - содержания воды;
  - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

### ВАЖНО

Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- Равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части.
- Одинаковую температуру по всему объему пищи.

# Использование микроволновой печи

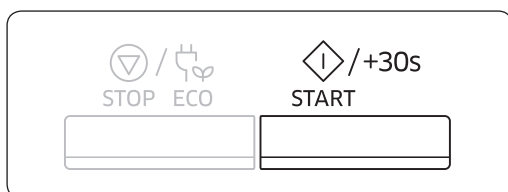
## Проверка работы печи

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. При возникновении сомнений см. раздел "Устранение неисправностей" на стр. 60–65.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 % - 900 Вт), то потребуются больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на верхней стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)** и установите значение времени на 4 или 5 минут, нажав кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)** необходимое количество раз.

**Результат:** Вода в печи будет нагреваться в течение 4 или 5 минут. Затем вода должна закипеть.

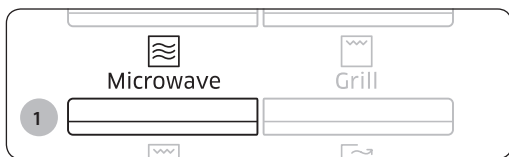
## Приготовление/Разогрев пищи

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.


### ВАЖНО

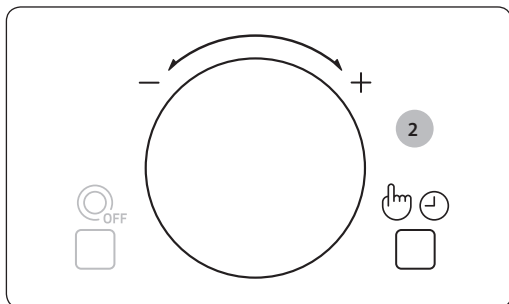
ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Ни в коем случае не включайте микроволновую печь, если в ней нет продуктов.

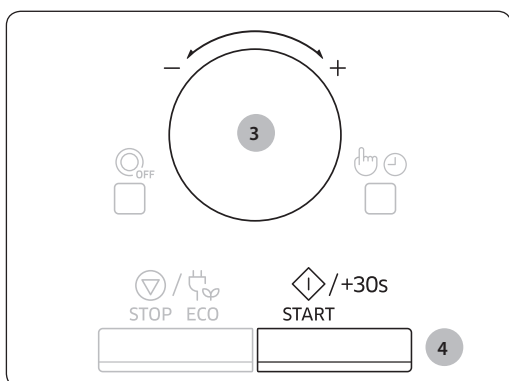


1. Нажмите кнопку **Microwave (СВЧ)**.

**Результат:** На дисплее отобразится индикация 900 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):  
 (режим СВЧ)



2. Выберите соответствующий уровень мощности, повернув **круговой переключатель**. (См. таблицу уровней мощности). Затем нажмите кнопку **Выбор/Часы**.



3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.  
**Результат:** Отобразится время приготовления.
4. Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**.  
**Результат:** В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовления пищи, по завершении которого:
  - 1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
  - 2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
  - 3) Затем вновь отобразится текущее время.

# Использование микроволновой печи

## Установка времени

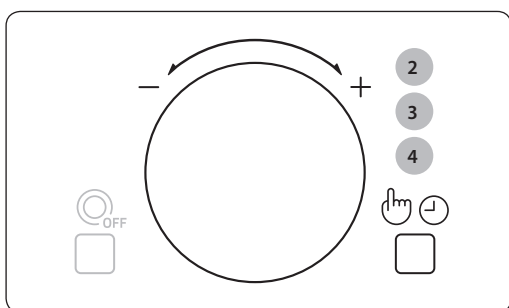
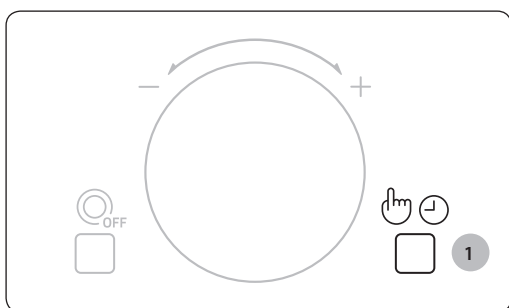
При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени "88:88", затем "12:00".  
Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате.  
Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

### ПРИМЕЧАНИЕ

Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее и наоборот.

1. Нажмите кнопку **Выбор/Часы**.



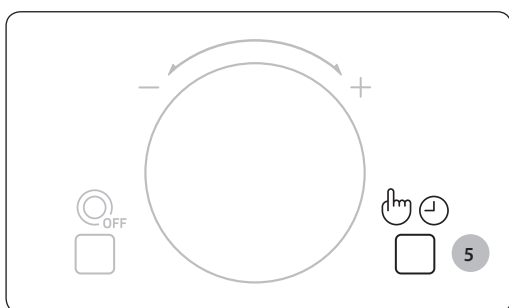
2. Задайте 24-часовой или 12-часовой формат, повернув **круговой переключатель**. Затем нажмите кнопку **Выбор/Часы**.

3. Поверните **круговой переключатель**, чтобы установить значение часа. Затем нажмите кнопку **Выбор/Часы**.

4. Поверните **круговой переключатель**, чтобы установить значение минут.

5. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку **Выбор/Часы**, чтобы часы начали работать.

**Результат:** Индикация времени отображается, когда печь не используется.



## Уровни мощности и изменение времени приготовления

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания пищи в зависимости от ее типа и количества. Можно выбрать один из шести имеющихся уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	900 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67%	600 Вт
СРЕДНИЙ	50 %	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33%	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	20 %	180 Вт
НИЗКИЙ	11%	100 Вт

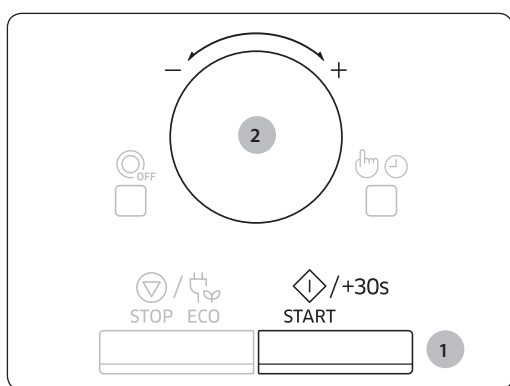
Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

Если выбран...	Время приготовления будет...
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

## Настройка времени приготовления пищи

Время приготовления пищи можно увеличивать с помощью кнопки **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**, добавляя каждым нажатием по 30 секунд.

- Проверьте состояние процесса приготовления в любой момент, просто открыв дверцу
- Увеличьте оставшееся время приготовления



### Способ 1

Чтобы увеличить время приготовления блюда в процессе приготовления, нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**.

После каждого нажатия к времени приготовления будет добавлено 30 секунд.

- Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)** шесть раз.

### Способ 2

Просто поверните **круговой переключатель**, чтобы задать время приготовления.

- Для увеличения времени приготовления поверните переключатель направо, для уменьшения времени приготовления поверните переключатель налево.



# Использование микроволновой печи

## Остановка приготовления пищи

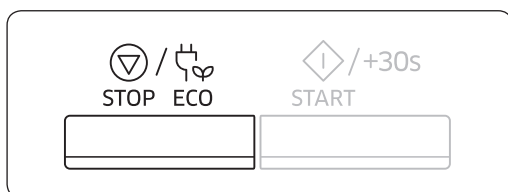
Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия.

- Проконтролировать приготовление пищи
- Перевернуть или перемешать пищу
- Оставить потомиться

Чтобы остановить процесс приготовления...	Выполните следующее...
Временно	Временно: Откройте дверцу или один раз нажмите кнопку <b>STOP/ECO (СТОП/ЭКО)</b> . <b>Результат:</b> Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку <b>START/+30s (СТАРТ/+30сек)</b> .
Полностью	Полностью: Нажмите кнопку <b>STOP/ECO (СТОП/ЭКО)</b> один раз. <b>Результат:</b> Процесс приготовления пищи остановится. Для отмены параметров приготовления нажмите кнопку <b>STOP/ECO (СТОП/ЭКО)</b> еще раз.

## Настройка режима энергосбережения

Данная печь оснащена режимом энергосбережения.



- Нажмите кнопку **STOP/ECO (СТОП/ЭКО)**.  
**Результат:** Дисплей выключен.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **STOP/ECO (СТОП/ЭКО)**, после этого на дисплее отобразится текущее время.  
Печь готова к использованию.

### ПРИМЕЧАНИЕ

#### Функция автоматической экономии энергии

Если в процессе настройки или при временной остановке не было выбрано никакой функции, то через 25 минут действие отменится и будут отображены часы.

Если дверца открыта, лампочка печи выключится через 5 минут.

## Использование режима здорового питания

Функция **Здоровое питание** предлагает 20 предварительно запрограммированных режимов приготовления. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

Установить размер порции можно, повернув **круговой переключатель**.

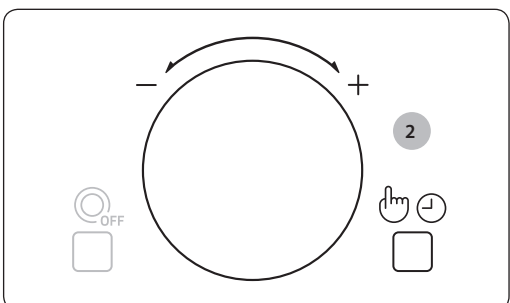
### 👉 ВАЖНО

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

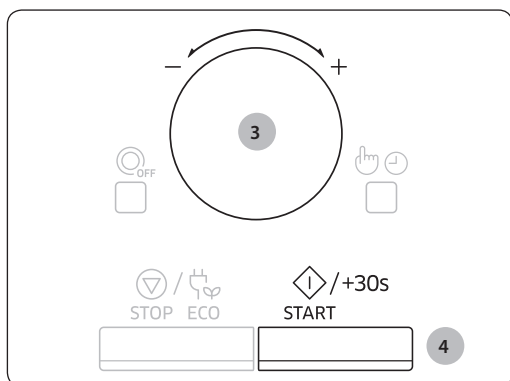
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Healthy Cooking (Здоровое питание)**.



2. Выберите режим приготовления для овощей и круп или для птицы и рыбы, повернув **круговой переключатель**.  
Затем нажмите кнопку **Выбор/Часы**.  
1 - Овощи и Крупы  
2 - Птица и Рыба



3. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув **круговой переключатель**. (См. таблицу сбоку)
4. Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**.  
**Результат:** Пища разогревается в соответствии с выбранной программой.  
1) Раздастся 4 звуковых сигнала.  
2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).  
3) Затем вновь отобразится текущее время.

# Использование микроволновой печи

В следующей таблице указано количество ингредиентов и соответствующие инструкции для 20 предварительно запрограммированных рецептов. Сюда входят следующие категории: "Овощи и крупы" и "Птица и рыба".

## ВАЖНО

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

### 1. Овощи и Крупы

Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
1-1 Брокколи	250 г	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1–2 минуты.
1-2 Морковь	250 г	Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды при приготовлении порции размером 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1–2 минуты.
1-3 Зеленая фасоль	250 г	Промойте и очистите зеленую фасоль. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (1 ст. л.) воды для приготовления 250 г. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1–2 минуты.
1-4 Шпинат	150 г	Промойте и очистите шпинат. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Не добавляйте воду. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления. Дайте постоять 1–2 минуты.
1-5 Початок кукурузы	500 г (2 шт.)	Промойте и очистите початки кукурузы и поместите в овальное стеклянное блюдо. Накройте пленкой для микроволновой печи и проткните пленку. Дайте постоять 1–2 минуты.
1-6 Очищенный картофель	250 г	Промойте и очистите картофель, затем порежьте ломтиками похожего размера. Выложите в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45-60 мл (3-4 ст. л.) воды. Поместите миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.

(продолжение)

Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
1-7 Коричневый рис (пропаренный)	250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (500 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 5–10 минут.
1-8 Цельнозерновые макароны	250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте 1 литр кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте перед тем как дать постоять и тщательно слейте воду перед подачей на стол. Дайте постоять 1 минуту.
1-9 Киноа	250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (500 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 1–3 минуты.
1-10 Булгур	250 г	Используйте большое стеклянное блюдо с крышкой, предназначенное для микроволновой печи. Добавьте двойное количество холодной воды (500 мл). Готовьте с закрытой крышкой. Перед тем как дать блюду постоять в печи, перемешайте и добавьте соль и пряности. Дайте постоять 2–5 минут.
1-11 Овощной гратен	500 г	Поместите овощи, например предварительно приготовленные ломтики картофеля, цуккини, помидоры и соус в жаростойкое блюдо подходящего размера. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте постоять 2–3 минуты.
1-12 Приготовленные на гриле томаты	400 г	Промойте и очистите помидоры, разрежьте на половинки и поместите в блюдо для микроволновой печи. Посыпьте тертым сыром. Поставьте блюдо на подставку. Дайте постоять 1–2 минуты.

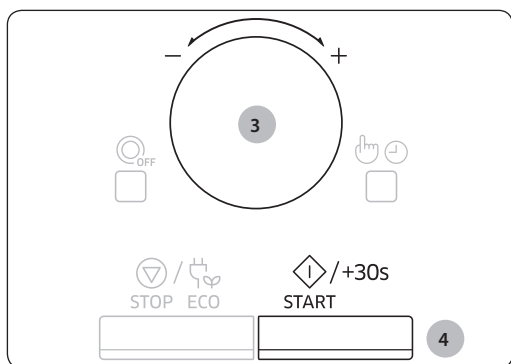
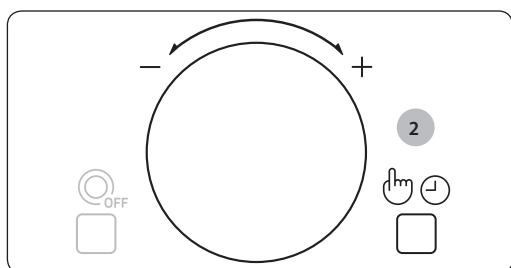
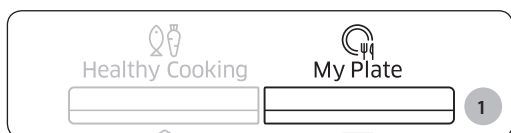
# Использование микроволновой печи

## 2. Птица и Рыба

Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
2-1 Куриная грудка	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-2 Грудка индейки	300 г (2 шт.)	Промойте кусочки и положите на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-3 Свежее рыбное филе	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
2-4 Свежее филе лосося	300 г (2 шт.)	Промойте рыбу и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
2-5 Свежие креветки	250 г	Промойте креветки и поместите на керамическую тарелку, добавьте 1 ст. л. лимонного сока. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 1–2 минуты.
2-6 Свежая форель	400 г (1–2 рыбы)	Поместите 1–2 целых свежих рыбы на термостойкое блюдо. Добавьте щепотку соли, 1 ст. л. лимонного сока и пряности. Накройте пленкой для микроволновых печей. Проткните пленку. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2 минуты.
2-7 Жареная рыба	400 г (2 рыбы)	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы (форели или дорады), добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 3 минуты.
2-8 Стейк из лосося на гриле	300 г (2 стейка)	Равномерно распределите рыбные стейки на высокой подставке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Дайте постоять 2 минуты.

## Использование функции моя тарелка

У функции **Моя тарелка** есть 2 предварительно запрограммированных по времени режима. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Количество порций можно настроить, повернув **круговой переключатель**. Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Нажмите на кнопку **My Plate (Моя тарелка)**.

2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув **круговой переключатель**.

Затем нажмите кнопку **Выбор/Часы**.

3. Выберите размер порции, повернув **круговой переключатель**.

4. Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**.

**Результат:** Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

1) Раздастся 4 звуковых сигнала.

2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).

3) Затем вновь отобразится текущее время.

В следующей таблице представлены программы автоматического разогрева, количество ингредиентов, время выдержки и соответствующие рекомендации для функции **Моя тарелка**. Эти программы выполняются только в режиме СВЧ.

Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
1 Охлажденное готовое блюдо	300–350 г 400–450 г	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон). Дайте постоять 2-3 минуты.
2 Охлажденное вегетарианское блюдо	300–350 г 400–450 г	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа подходит для блюд, состоящих из 2 компонентов (например, спагетти с соусом или рис с овощами). Дайте постоять 2-3 минуты.

# Использование микроволновой печи

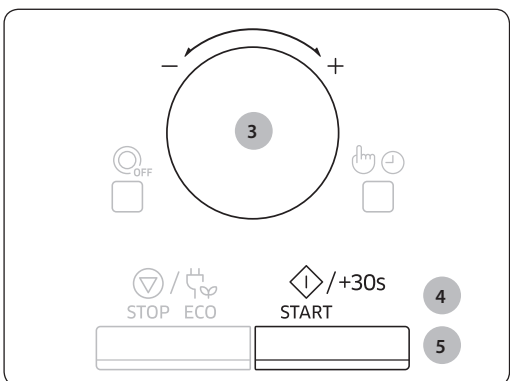
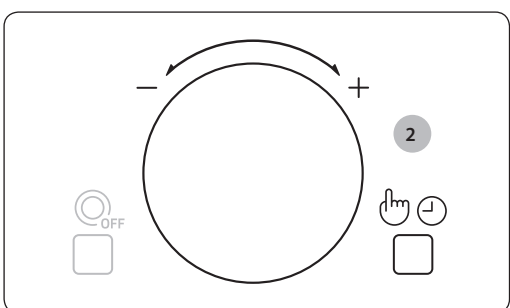
## Использование режима быстрого размораживания продуктов

Режим **Быстрая разморозка** позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб и выпечку. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу. Поместите замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



### 1. Нажмите кнопку **Power Defrost** (**Быстрая разморозка**).

### 2. Выберите тип приготавливаемой пищи, повернув **круговой переключатель**. Затем нажмите кнопку **Выбор/Часы**.

### 3. Выберите размер порции, повернув **круговой переключатель**. (См. таблицу сбоку.)

### 4. Нажмите кнопку **START/+30s** (**СТАРТ/+30сек**).

#### Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.

### 5. Снова нажмите кнопку **START/+30s** (**СТАРТ/+30сек**) для завершения процесса размораживания.

#### Результат:

- 1) Раздастся 4 звуковых сигнала.
- 2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.

В приведенной ниже таблице указаны различные программы, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации для режима **Быстрая разморозка**.

Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Положите мясо, птицу, рыбу или хлеб/выпечку на плоское стеклянное блюдо или на керамическую тарелку.

Код/Продукты	Размер порции	Инструкции
1 Мясо	200–1500 г	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша. Дайте постоять 20–60 минут.
2 Птица	200–1500 г	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. Дайте постоять 20–60 минут.
3 Рыба	200–1500 г	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. Дайте постоять 20–50 минут.
4 Хлеб/Выпечка	125–1000 г	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, чизкейков и изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью. Дайте постоять 5–20 минут.



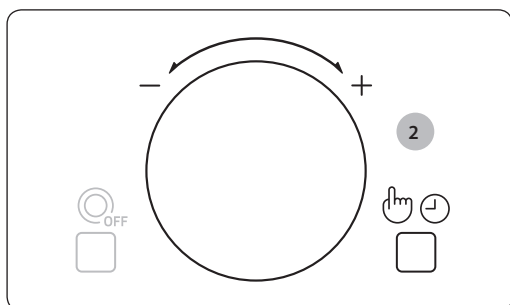
# Использование микроволновой печи

## Использование функций режима подогрева

**Режим подогрева** включает предварительно запрограммированные функции подогрева пищи и подогрева посуды. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

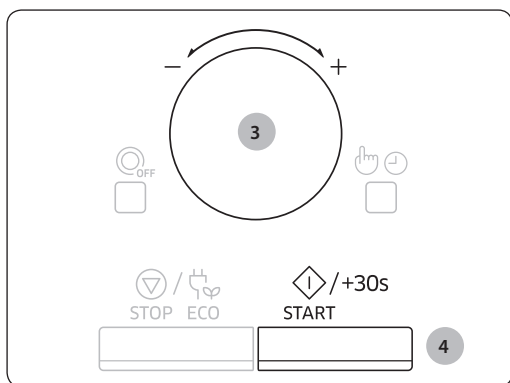


**1.** Нажмите кнопку **Warming Mode (Режим подогрева)**.



**2.** Выберите функцию "Сохранение тепла" или "Подогрев посуды", повернув **круговой переключатель**.  
Затем нажмите кнопку **Выбор/Часы**.

- 1 - Сохранение тепла
- 2 - Подогрев посуды



**3.** Выберите категорию "Высокая" или "Средняя", повернув **круговой переключатель**.  
1-1 / 2-1 - Высокая  
1-2 / 2-2 - Средняя

**4.** Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**.  
**Результат:** Блюдо будет готовиться в

соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

- 1)** Раздастся 4 звуковых сигнала.
- 2)** Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
- 3)** Затем вновь отобразится текущее время.

## Рекомендуемые блюда для режима подогрева

Высокая (1-1 / 2-1)	Лазанья, суп, гратен, запеканка, пицца, стейк (хорошо прожаренный), бекон, рыбные блюда, сухие пироги
Средняя (1-2 / 2-2)	Пироги, хлеб, блюда из яиц, стейк (с кровью или средней прожарки)



## 1. Сохранение тепла

Функция сохранения тепла позволяет поддерживать температуру блюда до момента подачи на стол. Используйте данную функцию, чтобы блюдо оставалось теплым до подачи на стол.

Можно выбрать высокую или среднюю температуру подогрева, повернув **круговой переключатель**. (См. инструкции на предыдущей странице.)

1-1. Высокая

1-2. Средняя

Чтобы приступить к использованию функции подогрева, выполните следующие действия.

- Поместите продукты в центр вращающегося подноса.
- Запустите функцию подогрева.

### ВАЖНО

Не используйте функцию для разогревания холодных продуктов. Данная программа предназначена только для сохранения тепла продуктов, которые уже приготовлены.

### ВАЖНО

Не рекомендуется поддерживать тепло продуктов слишком долго (более 1 часа), поскольку процесс приготовления будет продолжаться. Теплые продукты портятся быстрее.

### ВАЖНО

Не закрывайте крышкой или пластиковой пленкой.

### ВАЖНО

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

## 2. Подогрев посуды

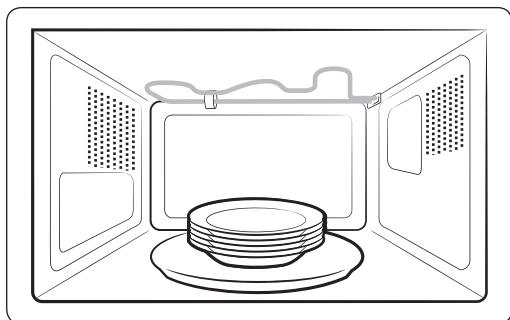
Благодаря функции подогрева посуды можно подавать пищу на подогретых тарелках.

Используйте эту функцию для подогрева посуды до высокой или средней температуры.

Можно выбрать высокую или среднюю температуру подогрева, повернув **круговой переключатель**. (См. инструкции на предыдущей странице.)

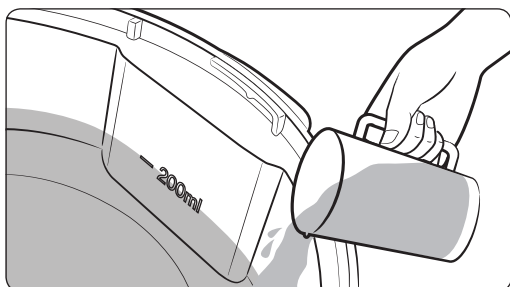
2-1. Высокая

2-2. Средняя

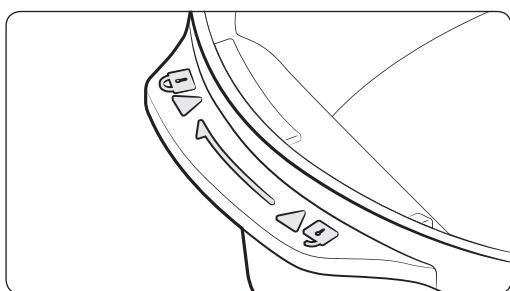


1. Поместите тарелки в центр вращающегося подноса.  
(Максимальное количество тарелок: 5 шт.)

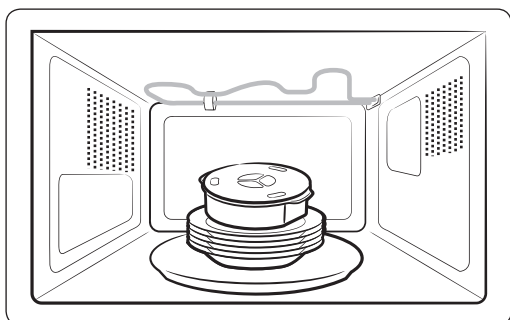
# Использование микроволновой печи



2. Налейте воду в емкость для подогрева посуды до отметки на внутренней стенке емкости. (Отметка расположена на уровне примерно 200 мл.)



3. Накройте емкость для подогрева посуды крышкой. И поверните ее в положение блокировки.



4. Поставьте емкость для подогрева посуды вверх тарелок.



5. Закройте дверцу. Затем запустите функцию подогрева посуды.

**ВАЖНО**

Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.

**ВАЖНО**

Не используйте емкость для подогрева посуды с целью приготовления пищи. Емкость для подогрева посуды можно использовать только в режиме подогрева посуды.

**ВАЖНО**

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

**ВАЖНО**

Не используйте данную функцию без воды.

**ВАЖНО**

Используйте кухонные перчатки, вынимая тарелки и емкость для подогрева посуды.

**ВАЖНО**

**НЕ** запускайте режимы **Microwave (СВЧ)**, **Grill (Гриль)** и **Combi (Комби)** вместе с функцией подогрева посуды, используйте ее только в режиме подогрева.

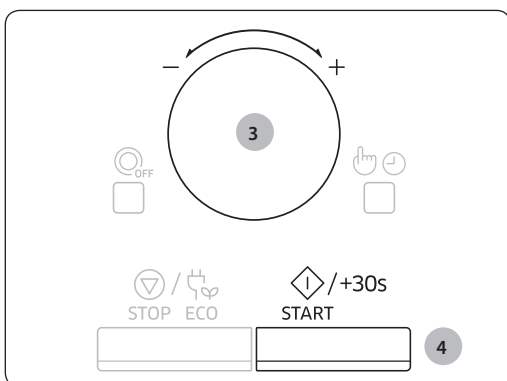
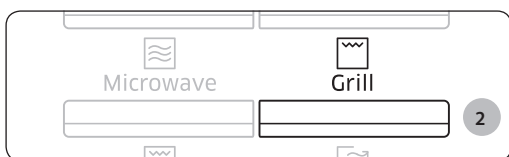
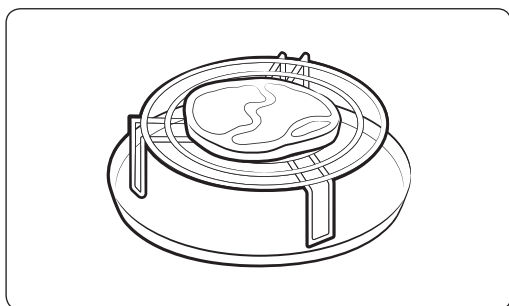
Рабочий режим	Режим подогрева	СВЧ / ГРИЛЬ / КОМБИ
Емкость для подогрева посуды	0	X

# Использование микроволновой печи

## Приготовление в режиме гриля


Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, всегда пользуйтесь кухонными перчатками.
- Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются при использовании высокой подставки.



1. Откройте дверцу и положите продукты на подставку, затем закройте дверцу.

2. Нажмите кнопку **Grill (Гриль)**.

**Результат:** На дисплее отображается следующая информация:  
 (режим гриля)

- Температуру гриля настроить нельзя.

3. Установите время приготовления на гриле, повернув **круговой переключатель**.
  - Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.

4. Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**.

**Результат:** Начнется приготовление пищи в режиме гриля.

- 1) Раздается 4 звуковых сигнала.
- 2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.

## Комбинированный режим СВЧ и гриля

Комбинированный режим СВЧ и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

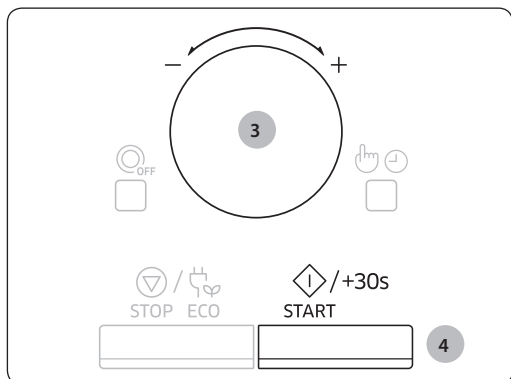
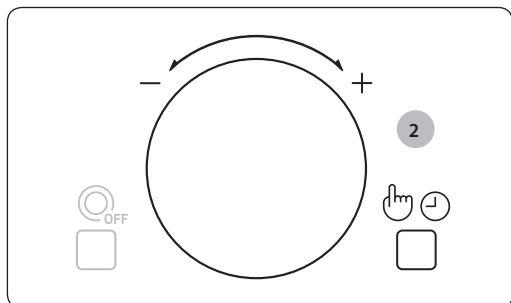
### 👉 ВАЖНО

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Лучше всего подходят стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

### 👉 ВАЖНО


Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными перчатками. Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

Откройте дверцу. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



### 1. Нажмите кнопку **Combi (Комби)**.

**Результат:** На дисплее отображается следующая информация:

 (комбинированный режим СВЧ и гриля)  
600 Вт (выходная мощность)

### 2. Выберите соответствующий уровень мощности, повернув **круговой переключатель**. (600 Вт, 450 Вт, 300 Вт). Затем нажмите кнопку **Выбор/Часы**.

- Температуру гриля настроить нельзя.

### 3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.

- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

### 4. Нажмите кнопку **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**.

**Результат:**

- Начинается приготовление в комбинированном режиме.

**1)** Раздастся 4 звуковых сигнала.

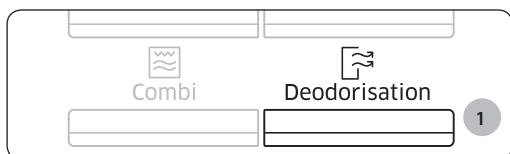
**2)** Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).

**3)** Затем вновь отобразится текущее время.

# Использование микроволновой печи

## Использование функции устранения запахов

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи появился дым. Сначала очистите внутреннюю поверхность печи.



Завершив чистку, нажмите кнопку **Deodorisation (Устранение запахов)**. После нажатия на кнопку **Deodorisation (Устранение запахов)** выполнение операции начнется автоматически. По его завершении четыре раза прозвучит звуковой сигнал.

### ПРИМЕЧАНИЕ

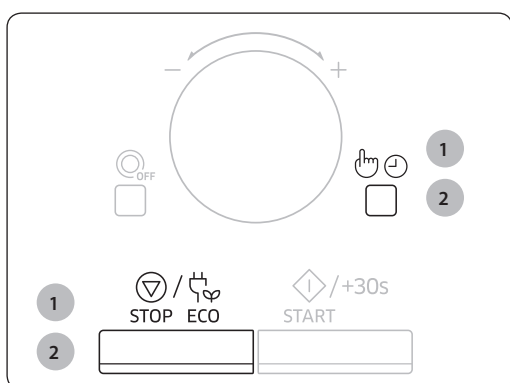
Время процедуры удаления запаха — 5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **START/+30s (СТАРТ/+30сек)**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальное время процедуры удаления запаха — 15 минут.

## Использование функции блокировки от детей

В данной микроволновой печи есть встроенная программа блокировки, которая позволяет "блокировать" использование печи, чтобы дети или незнакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.



1. Одновременно нажмите кнопки **STOP/ECO (СТОП/ЭКО)** и **Выбор/Часы**.

#### Результат:

- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
- На дисплее отобразится "L".



2. Чтобы разблокировать печь, одновременно нажмите кнопки **STOP/ECO (СТОП/ЭКО)** и **Выбор/Часы**.

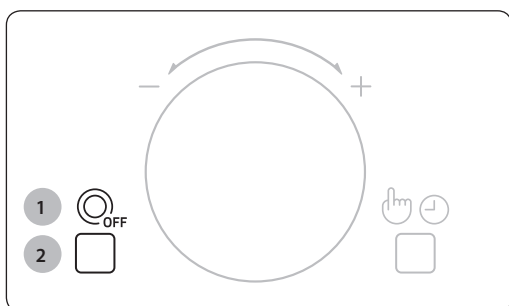
Результат: Печью можно пользоваться в обычном режиме.

## Использование функции вращения подноса

Отключив вращение подноса (только в режиме ручного приготовления) с помощью кнопки **Вращение подноса**, можно использовать крупные предметы посуды, занимающие все внутреннее пространство печи.

### 👉 ВАЖНО

В этом случае результаты будут менее удовлетворительными, поскольку процесс приготовления будет менее равномерным. По истечении половины времени приготовления рекомендуется повернуть блюдо вручную.



### ⚠️ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никогда не включайте вращающийся столик, если в печи ничего не готовится.

**Причина:** Это может привести к возгоранию или повреждению устройства.

1. Нажмите кнопку **Вращение подноса**.

**Результат:** Поднос не будет вращаться.

2. Чтобы возобновить вращение, еще раз нажмите кнопку **Вращение подноса**.

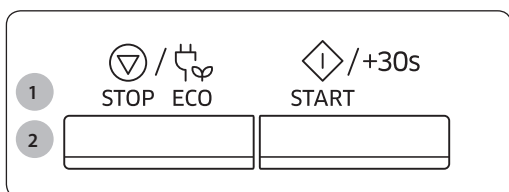
**Результат:** Поднос будет вращаться.

### 📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Кнопка **Вращение подноса** доступна только в процессе приготовления.

## Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



1. Нажмите кнопки **START/+30s (СТАРТ/+30сек)** и **STOP/ECO (СТОП/ЭКО)** одновременно.

**Результат:** Печь не подает звуковой сигнал, оповещающий об окончании режима.

2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **START/+30s (СТАРТ/+30сек)** и **STOP/ECO (СТОП/ЭКО)**.

**Результат:** Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.



# Руководство по выбору посуды

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею.

Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.

В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Тефлоновая тарелка	✓	Не разогревайте предварительно более 8 минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Существует риск возгорания.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклопосуда		
• Универсальная посуда для приготовления и сервировки пищи	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.

(продолжение)

Кухонные принадлежности	Пригодно для использования в микроволновой печи	Примечания
Металл • Блюда  • Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	 ✗  ✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
Бумага • Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки • Переработанная бумага	 ✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.  Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик • Контейнеры  • Липкая пленка  • Пакеты для заморозки	 ✓  ✓  ✓✗	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.  Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.  Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вошенная или жиронепроницаемая бумага	 ✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется

✓✗ : Использовать с осторожностью

✗ : Не рекомендуется

# Руководство по приготовлению пищи

## Микроволны

Микроволновая энергия проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.

Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

## Приготовление

### Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, например нержавеющей сталью, алюминием и медью, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому запрещается пользоваться металлическими емкостями для приготовления пищи.

### Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В целом, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

### Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

### Время выдержки

После окончания приготовления важно дать блюду постоять, позволяя температуре выровняться по всему объему пищи.

## Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.

Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте на время выдержки.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Шпинат	150 г	600 Вт	5–6
	<b>Инструкции</b> Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Брокколи	300 г	600 Вт	8–9
	<b>Инструкции</b> Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Горошек	300 г	600 Вт	7–8
	<b>Инструкции</b> Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7½–8½
	<b>Инструкции</b> Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Овощная смесь (морковь/горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7–8
	<b>Инструкции</b> Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Овощная смесь (китайская)	300 г	600 Вт	7½–8½
	<b>Инструкции</b> Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. Дайте постоять 2-3 минуты.		

# Руководство по приготовлению пищи

## Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст. л.), если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте на время выдержки (3 минуты).

**Совет.** Нарезьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Брокколи	250 г	900 Вт	4½–5
	500 г		7–8
<b>Инструкции</b> Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты.			
Брюссельская капуста	250 г	900 Вт	6–6½
	<b>Инструкции</b> Добавьте 60-75 мл (4-5 ст. л.) воды. Дайте постоять 3 минуты.		
Морковь	250 г	900 Вт	4½–5
	<b>Инструкции</b> Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты.		
Цветная капуста	250 г	900 Вт	5–5½
	500 г		7½–8½
<b>Инструкции</b> Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. Дайте постоять 3 минуты.			
Кабачки	250 г	900 Вт	4–4½
	<b>Инструкции</b> Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. Дайте постоять 3 минуты.		
Баклажаны	250 г	900 Вт	3½–4
	<b>Инструкции</b> Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 ст. л. лимонного сока. Дайте постоять 3 минуты.		

(продолжение)

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Лук-порей	250 г	900 Вт	4–4½
	<b>Инструкции</b> Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. Дайте постоять 3 минуты.		
Грибы	125 г	900 Вт	1½–2
	250 г		2½–3
<b>Инструкции</b> Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.			
Лук	250 г	900 Вт	5–5½
	<b>Инструкции</b> Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды. Дайте постоять 3 минуты.		
Перец	250 г	900 Вт	4½–5
	<b>Инструкции</b> Нарежьте перец мелкими ломтиками. Дайте постоять 3 минуты.		
Картофель	250 г	900 Вт	4–5
	500 г		7–8
<b>Инструкции</b> Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. Дайте постоять 3 минуты.			
Кольраби	250 г	900 Вт	5½–6
	<b>Инструкции</b> Нарежьте кольраби мелкими кубиками. Дайте постоять 3 минуты.		

# Руководство по приготовлению пищи

## Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

**Рис:** Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой — рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления.

Готовьте с закрытой крышкой.

По завершении приготовления, перед выдержкой перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.

Примечание: может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

**Макаронные изделия:** Используйте большую миску из термостойкого стекла.

Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой.

В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Белый рис (пропаренный)	250 г	900 Вт	15–16
	375 г		17½–18½
	<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды (250 г). Добавьте 750 мл холодной воды (375 г). Дайте постоять 5 минут.		
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	900 Вт	20–21
	375 г		22–23
	<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды (250 г). Добавьте 750 мл холодной воды (375 г). Дайте постоять 5 минут.		
Смесь риса (обычный рис + дикий рис)	250 г	900 Вт	16–17
	<b>Инструкции</b> Добавьте 500 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17–18
	<b>Инструкции</b> Добавьте 400 мл холодной воды. Дайте постоять 5 минут.		
Макаронные изделия (паста)	250 г	900 Вт	10–11
	<b>Инструкции</b> Добавьте 1000 мл горячей воды. Дайте постоять 5 минут.		

## Разогрев

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.

Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °С, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °С.

### Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда больших размеров, например крупные куски мяса, поскольку зачастую они подсыхают снаружи и не прогреваются в центре. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

### Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу.

Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

### Время разогрева и выдержки

При первом разогревании пищи полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем. Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

## Разогрев жидкостей

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и **ОБЯЗАТЕЛЬНО** перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.



# Руководство по приготовлению пищи

## Разогрев детского питания

### Детское питание

Выложите в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура — от 30 до 40 °С.

### Детское молоко

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура: около 37 °С.

## Замечание

Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

## Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка)	900 Вт	1–1½
	300 мл (2 чашки)		2–2½
	450 мл (3 чашки)		3–3½
	600 мл (4 чашки)		3½–4
<b>Инструкции</b> Налейте в чашки и разогревайте в открытом виде: Поставьте 1 чашку в центре, 2 – друг напротив друга, 3 – по окружности. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. Дайте постоять 1–2 минуты.			

(продолжение)

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
Суп (охлажденный)	250 г	900 Вт	2½–3
	350 г		3–3½
450 г	3½–4		
550 г	4½–5		
<b>Инструкции</b> Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	4½–5½
	<b>Инструкции</b> Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	3½–4½
	<b>Инструкции</b> Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.		
Макаронные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4–5
	<b>Инструкции</b> Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. Дайте постоять 3 минуты.		
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г	600 Вт	4½–5½
	450 г		5½–6½
<b>Инструкции</b> Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Закройте его пленкой для микроволновых печей. Дайте постоять 3 минуты.			
Готовое к употреблению сырное фондю (охлажденное)	400 г	600 Вт	6–7
	<b>Инструкции</b> Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Периодически помешивайте во время и после разогрева. Хорошо перемешайте перед подачей на стол. Дайте постоять 1–2 минуты.		

# Руководство по приготовлению пищи

## Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с
	<b>Инструкции</b> Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек
	<b>Инструкции</b> Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. Дайте постоять 2-3 минуты.		
Детское молоко	100 мл	300 Вт	30-40 с
	200 мл		от 1 мин. до 1 мин. 10 с
<b>Инструкции</b> Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.			

## Разморозка

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна полностью оттаять перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. По истечении половины времени размораживания переверните, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись.

Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная часть птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

**Совет.** Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые; маленькие порции размораживаются быстрее, чем большие. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °С.

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
<b>Мясо</b> Фарш Свинные отбивные	250 г	180 Вт	6–7
	500 г		9–12
	250 г	180 Вт	5–7
<b>Инструкции</b> Положите мясо на вращающийся поднос. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 15–30 минут.			

# Руководство по приготовлению пищи

Блюдо	Размер порции	Мощность	Время (мин.)
<b>Птица</b>			
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	180 Вт	14–15
Целая курица	1200 г	180 Вт	32–34
<b>Инструкции</b> Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 15–60 минут.			
<b>Рыба</b>			
Рыбное филе	200 г	180 Вт	6–7
Целая рыба	400 г	180 Вт	11–13
<b>Инструкции</b> Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 10–25 минут.			
<b>Фрукты</b>			
Ягоды	300 г	180 Вт	6–7
<b>Инструкции</b> Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра). Дайте постоять 5–10 минут.			
<b>Хлеб</b>			
Булочки (каждая весом около 50 г)	2 шт. 4 шт.	180 Вт	1–1½ 2½–3
Тосты/сэндвичи	250 г	180 Вт	4–4½
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	180 Вт	7–9
<b>Инструкции</b> Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! Дайте постоять 5–20 минут.			

## Гриль

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Предварительное прогревание гриля в течение 3–5 минут позволяет быстрее подрумянить приготавливаемое блюдо.

### Посуда для гриля:

Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

### Продукты, которые можно готовить в режиме гриля:

Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

### Важное замечание

При использовании режима приготовления только с помощью гриля помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

## Микроволны + гриль

Этот режим приготовления сочетает в себе лучистую теплоту, идущую от гриля, и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи есть три комбинированных режима приготовления:  
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

## Кухонные принадлежности для режима “СВЧ + Гриль”

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

### Пища, которую можно готовить в режиме “СВЧ + Гриль”:

Пища, подходящая для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления больших порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

### Важное замечание

При использовании комбинированного режима приготовления (СВЧ + гриль) пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. См. инструкции в следующей таблице.

Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

# Руководство по приготовлению пищи

## Руководство по приготовлению свежих и замороженных продуктов с использованием гриля

Предварительно разогрейте гриль в течение 3 минут, воспользовавшись режимом гриля. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

### ВАЖНО

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шаг (мин.)
Тосты	4 шт. (по 25 г)	Только гриль	3–4	2–3
	<b>Инструкции</b> Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.			
Приготовленные на гриле томаты	400 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	5–6	-
	<b>Инструкции</b> Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	4–5	-
	<b>Инструкции</b> Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2–3 минуты.			
Печеный картофель	500 г	600 Вт + гриль	7–8	-
	<b>Инструкции</b> Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезам в сторону гриля.			
Замороженная лазанья	400 г	300 Вт + Гриль	18½–19½	-
		Только гриль	1–2	-
	<b>Инструкции</b> Положите свежий гратен на небольшое жаростойкое блюдо. Поставьте блюдо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.			
Печеные яблоки	2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль	7–8	-
	<b>Инструкции</b> Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.			
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	8–10	6–8
			<b>Инструкции</b> Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2–3 минуты.	

Свежие продукты	Размер порции	Мощность	1 шаг (мин.)	2 шаг (мин.)
Жареная курица	1200 г	450 Вт + гриль перевернуть	21–22	
		300 Вт + Гриль		21–22
	<b>Инструкции</b> Смажьте курицу маслом и посыпьте специями. Положите в жаропрочное блюдо и поставьте на вращающийся поднос. После приготовления с функцией гриля дайте постоять 5 минут.			
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт + Гриль	5–7	5½–6½
Замороженная пицца	300–350 г	450 Вт + гриль	11–12	-

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### Растапливание засахарившегося меда

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

### Растапливание желатина

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла.

Нагревайте в течение 1 минуты при мощности 300 Вт.

Перемешайте после того, как растает.

### Приготовление глазури (для выпечки и пирожных)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от 3 ½ до 4 ½ минут при мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной.

Дважды перемешайте во время приготовления.

### Приготовление джема

Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой.

Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте под крышкой в течение 10–12 минут на мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками.

Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

### Приготовление пудинга/заварного крема

Добавьте в концентрат пудинга сахар и молоко (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой от 6½ до 7½ минут на мощности 900 Вт.

Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

### Подрумянивание кусочков миндаля

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. В процессе обжаривания (от 3 ½ до 4 ½ минут) на уровне мощности 600 Вт перемешайте несколько раз. Дайте постоять 2–3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!



# Устранение неисправностей

## Устранение неисправностей

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте применить предлагаемые решения.

Неполадка	Причина	Решение
<b>Общие</b>		
Кнопки не функционируют должным образом.	В зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
	Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага.	Сотрите влагу с внешней панели.
	Включена блокировка управления.	Отключите блокировку управления.
Время не отображается.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
	Включена функция Эко (энергосбережение).	Выключите функцию Эко.
Печь не работает.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
	В механизм безопасного открывания дверцы попало постороннее вещество.	Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку.
Печь перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	Пользователь открыл дверцу, чтобы перевернуть пищу.	Перевернув пищу, нажмите кнопку <b>Start (Старт)</b> снова, чтобы начать работу.
Во время работы прибора происходит сбой в подачи электропитания.	Приготовление пищи выполнялось в течение продолжительного периода времени.	После завершения длительного процесса приготовления дайте печи остыть.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы.
	Попробуйте включить пустую печь.	Положите продукты в печь.
	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке прибора оставьте зазоры, как указано в руководстве по установке.
	Несколько сетевых вилок подключены к одной сетевой розетке.	Для печи необходимо использовать одну сетевую розетку.

Неполадка	Причина	Решение
На печь не подается питание.	Отсутствует подача питания.	Убедитесь, что питание подается.
Во время работы печи слышится пощелкивание, печь не включается.	Пощелкивание может раздаваться, если вы готовите пищу в герметичной упаковке или используете контейнер с плотной крышкой.	Не используйте герметичные контейнеры, поскольку во время приготовления они могут взорваться из-за увеличения объема содержимого.
Внешняя поверхность устройства слишком сильно нагревается во время работы.	Вокруг печи недостаточно пространства для вентиляции.	На задней и передней панели печи находятся отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. При установке прибора оставьте зазоры, как указано в руководстве по установке.
	Сверху на печи стоят посторонние предметы.	Уберите посторонние предметы с печи.
Дверца плохо открывается.	Остатки пищи застряли между дверцей и внутренней стенкой печи.	Тщательно очистите печь и попробуйте снова открыть дверцу.
Печь не производит нагрев.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Уровень нагрева низкий, или нагрев выполняется медленно.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.

# Устранение неисправностей

Неполадка	Причина	Решение
Функция подогрева не работает.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Функция размораживания не работает.	Печь не работает, идет приготовление слишком большого количества продуктов, или используется ненадлежащая посуда.	Налейте один стакан воды в контейнер, пригодный для использования в микроволновой печи, и включите микроволновую печь на 1–2 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода. Уменьшите приготавливаемую порцию продуктов и снова включите печь. Используйте для приготовления контейнер с плоским дном.
Освещение внутри печи тусклое или не работает.	Дверца оставалась открытой в течение длительного времени.	Освещение внутри печи может автоматически отключаться при использовании функции Эко. Закройте дверцу и откройте ее снова или нажмите кнопку <b>Cancel (Отмена)</b> .
	Внутренняя лампа загрязнена посторонними веществами.	Очистите камеру устройства и проверьте еще раз.
Во время приготовления слышен звуковой сигнал.	Если используется функция автоматического приготовления, звуковой сигнал означает, что пора перевернуть продукты во время размораживания.	Перевернув пищу, нажмите кнопку <b>Start (Старт)</b> снова, чтобы возобновить работу.
Печь стоит неровно.	Печь установлена на неровной поверхности.	Установите печь на плоской устойчивой поверхности.
Во время приготовления возникают искры.	Для приготовления/размораживания продуктов используются металлические контейнеры.	Не используйте металлические контейнеры.
При подключении к источнику питания печь сразу начинает работать.	Дверца закрыта неплотно.	Закройте дверцу и проверьте еще раз.

Неполадка	Причина	Решение
Микроволновая печь электризуется.	Источник питания или сетевая розетка не заземлены надлежащим образом.	Убедитесь, что источник питания или сетевая розетка заземлены надлежащим образом.
Из прибора капает вода.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Через зазор между дверцей и корпусом печи выходит пар.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
В печи остается вода.	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью устройства.	Дайте печи остыть, а затем протрите ее сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в печи постоянно меняется.	Яркость меняется в зависимости от колебаний выходной мощности в соответствии с выбранной функцией.	Колебания выходной мощности во время приготовления не являются неисправностью. Это не является неисправностью устройства.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	Для обеспечения вентиляции устройства охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение 3 минут по окончании приготовления.	Это не является неисправностью устройства.
Печь включается при нажатии кнопки <b>+30сек.</b>	Это происходит, когда печь выключена.	Микроволновая печь сконструирована так, что в выключенном состоянии ее можно включить нажатием кнопки <b>+30сек.</b>
<b>Вращающийся поднос</b>		
Во время вращения поднос смещается или перестает вращаться.	Роликовая подставка отсутствует или неправильно установлена.	Установите роликовую подставку и повторите попытку.
Вращающийся поднос движется слишком медленно.	Роликовая подставка установлена неправильно, идет приготовление слишком большого количества пищи, или используется слишком большой контейнер, который задевает стенки микроволновой печи.	Попробуйте уменьшить порцию приготовляемой пищи и не используйте большие контейнеры.
Вращающийся поднос дребезжит при движении, раздается шум.	На дне печи скопились остатки пищи.	Удалите остатки пищи, скопившиеся на дне печи.

# Устранение неисправностей

Неполадка	Причина	Решение
<b>Гриль</b>		
Во время работы из прибора выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
	Продукты расположены слишком близко к грилю.	Расположите продукты на соответствующем расстоянии во время приготовления.
	Продукты подготовлены ненадлежащим образом или неправильно размещены.	Убедитесь, что продукты подготовлены надлежащим образом или правильно размещены.
<b>Печь</b>		
Печь не производит нагрев.	Дверца открыта.	Закройте дверцу и повторите попытку.
Во время предварительного нагрева из прибора выходит дым.	В начале эксплуатации при первом использовании нагревательные элементы могут выделять дым.	Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования печи такая ситуация больше не возникает.
	На нагревательных элементах скопились остатки пищи.	Дайте печи остыть и удалите с нагревательных элементов остатки пищи.
Во время использования печи присутствует запах гари или пластика.	Используется пластиковая или нежаростойкая посуда.	Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.
Из печи идет неприятный запах.	Внутри устройства скопились остатки пищи, или к внутренним стенкам пристал расплавившийся пластик.	Воспользуйтесь функцией паровой очистки и протрите устройство изнутри сухой тканью. Чтобы быстрее устранить неприятный запах, можно включить микроволновую печь, положив внутрь кусочек лимона.

Неполадка	Причина	Решение
Печь не работает надлежащим образом.	Дверца постоянно открывается в процессе приготовления блюда.	Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления, если только вы не готовите блюда, которые надо постоянно переворачивать. При частом открывании дверцы температура внутри печи снижается, и это может повлиять на конечный результат.
	Заданы неправильные настройки работы.	Задайте соответствующие настройки и повторите попытку.
	Гриль или дополнительные принадлежности установлены неправильно.	Установите принадлежности надлежащим образом.
	Используется посуда ненадлежащего типа или размера.	Сбросьте настройки или используйте подходящую посуду с плоским дном.

## Информационный код

Код	Описание	Решение
C-d0	Кнопки на панели управления удерживаются нажатыми дольше 10 секунд.	Очистите кнопки и проверьте, нет ли вокруг них воды. Если код появится снова, отключите микроволновую печь не менее чем на 30 секунд, затем попытайтесь повторить настройку. Если код появится снова, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Если предложенное решение не устраняет проблему, обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.

# Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	MG28J5215**
Источник питания	230 В ~ 50 Гц пост. тока
Потребление электроэнергии	
Максимальная мощность	2900 Вт
СВЧ	1400 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1500 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 900 Вт — 6 уровней (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x В x Г)	
Внешние (включая ручку)	517 x 297 x 444 мм
Внутренняя камера печи	357 x 255 x 357 мм
Объем	28 л
Вес	
Нетто	Прибл. 15,0 кг

# Поле МЕМО

---



Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

#### QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-7267864 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	3004 (Toll Free)	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80 1000 12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant
SYRIA	18252273	
Lebanon	961 1484 999	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	800 247 3457 (800 24/7 HELP)	www.samsung.com/sa/home www.samsung.com/sa_en
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755 / 0685 889 900	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MAURITIUS	800 2550	
REUNION	0262 50 88 80	
ANGOLA	917 267 864	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04380A-00

# Microwave Oven

---

## User manual

MG28J5215\*\*

---



**SAMSUNG**

# Contents

---

<b>Using this user manual</b>	<b>4</b>
The following symbols are used in this User Manual:	4
<b>Safety instructions</b>	<b>5</b>
Important safety instructions	5
<b>Installation</b>	<b>14</b>
Accessories	14
Installation site	16
Turntable	16
<b>Maintenance</b>	<b>17</b>
Cleaning	17
Replacement (repair)	19
Care against an extended period of disuse	19
<b>Quick look-up guide</b>	<b>20</b>
<b>Oven features</b>	<b>21</b>
Oven	21
Control panel	22
<b>Oven use</b>	<b>23</b>
How a microwave oven works	23
Checking that your oven is operating correctly	24
Cooking/Reheating	25
Setting the time	26
Power levels and time variations	27
Adjusting the cooking time	27
Stopping the cooking	28
Setting the energy save mode	28
Using the healthy cooking features	29
Using the my plate features	33
Using the power defrost features	34
Using the warming mode features	36
Grilling	40
Combining microwaves and grill	41
Using the deodorisation features	42
Using the child lock features	42
Using the turntable on/off features	43
Switching the beeper off	43

---

<b>Cookware guide</b>	<b>44</b>
<b>Cooking guide</b>	<b>46</b>
<b>Troubleshooting</b>	<b>60</b>
Troubleshooting	60
Information code	65
<b>Technical specifications</b>	<b>66</b>

---

# Using this user manual

---

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

## The following symbols are used in this User Manual:

---

### WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

### CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

### NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

# Safety instructions

---

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

### Microwave function only

---

**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

# Safety information

---

**WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

---

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.



# Safety information

---

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

## Oven function only - Optional

---

**WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## General safety

### WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on unlevel ground.



# Safety information

---

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy object on the power cord.

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances. If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.



**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

### CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.



# Safety information

---

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual.  
(See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

## Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

---

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- A.** Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- B.** Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- C.** Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
  - 1)** door (bent)
  - 2)** door hinges (broken or loose)
  - 3)** door seals and sealing surfaces
- D.** The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.



---

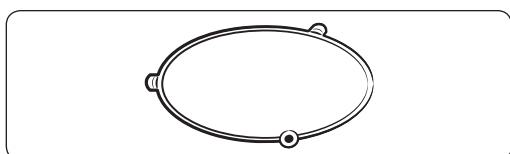
Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- A.** A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.
- B.** A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at [www.samsung.com](http://www.samsung.com).
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

# Installation

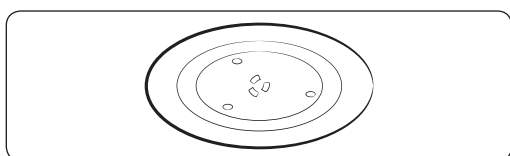
## Accessories

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



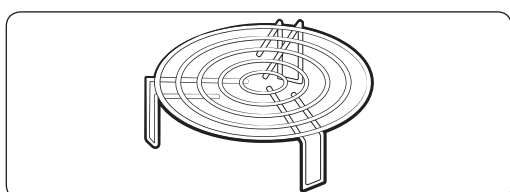
**01 Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

**Purpose:** The roller ring supports the turntable.



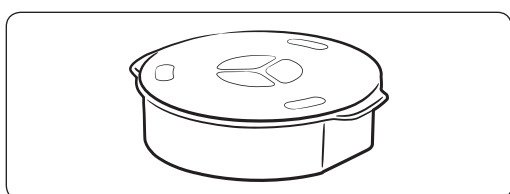
**02 Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

**Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



**03 Grill rack**, to be placed on the turntable.

**Purpose:** The metal rack can be used in grill and combination cooking.



**04 Plate warming bowl** see page 36 to 39.





**Purpose:** The plate warming bowl when using the plate warming function in warming mode.

**👉 IMPORTANT**

**DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

**👉 IMPORTANT**

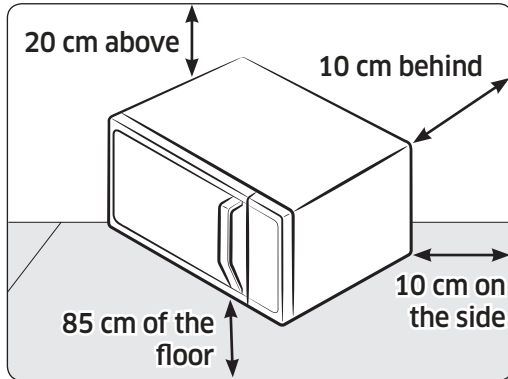
**DO NOT** operate the **Microwave**, **Grill** and **Combi** mode with plate warming bowl. Only use for plate warming function in Warming mode.

Operation Mode	Warming Mode 	MW  / GRILL  / COMBI 
Plate warming bowl	<b>O</b>	<b>X</b>



# Installation

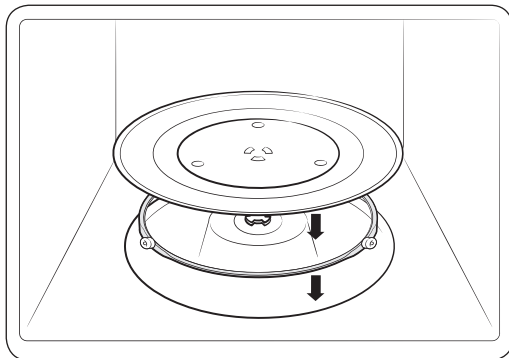
## Installation site



- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.

## Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

# Maintenance

---

## Cleaning

---

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

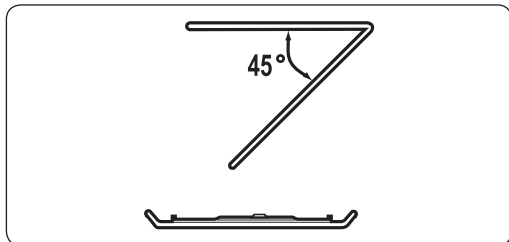
### To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

- 1.** With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
- 2.** Heat the oven for 10 minutes at max power.
- 3.** When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

# Maintenance

---

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

## CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.



---

## Replacement (repair)

---

### **▲ WARNING**

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

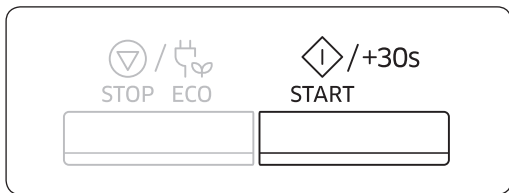
## Care against an extended period of disuse

---

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.



# Quick look-up guide



## If you want to cook some food.

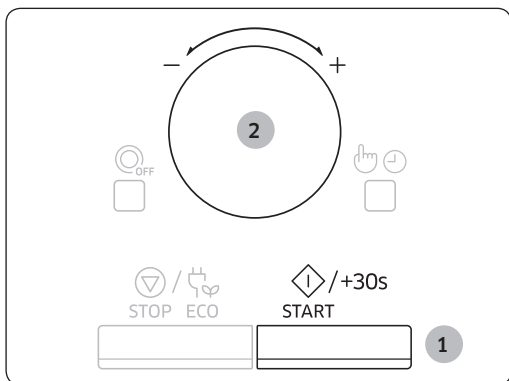
Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button.

**Result:** Cooking starts. When it has finished.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

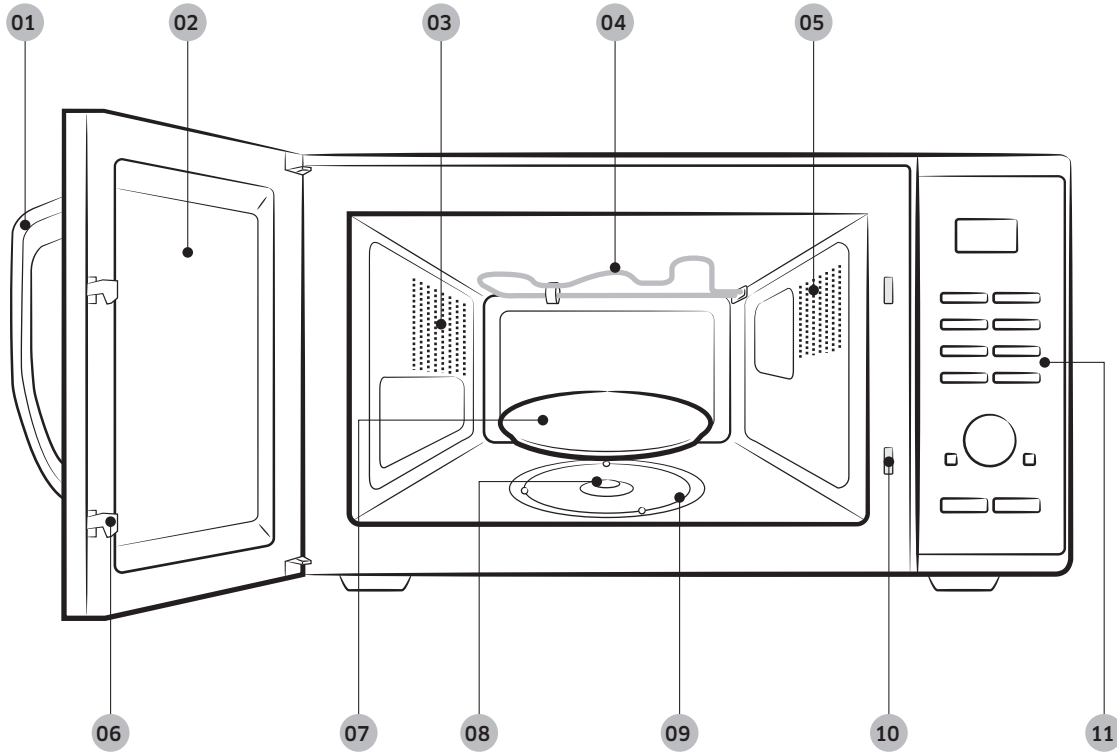
## If you want to add an extra 30 seconds.

1. Press the **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
2. By turning the **Dial Knob**, You can set the time as you want.



# Oven features

## Oven



**01** Door handle

**02** Door

**03** Ventilation holes

**04** Heating element

**05** Light

**06** Door latches

**07** Turntable

**08** Coupler

**09** Roller ring

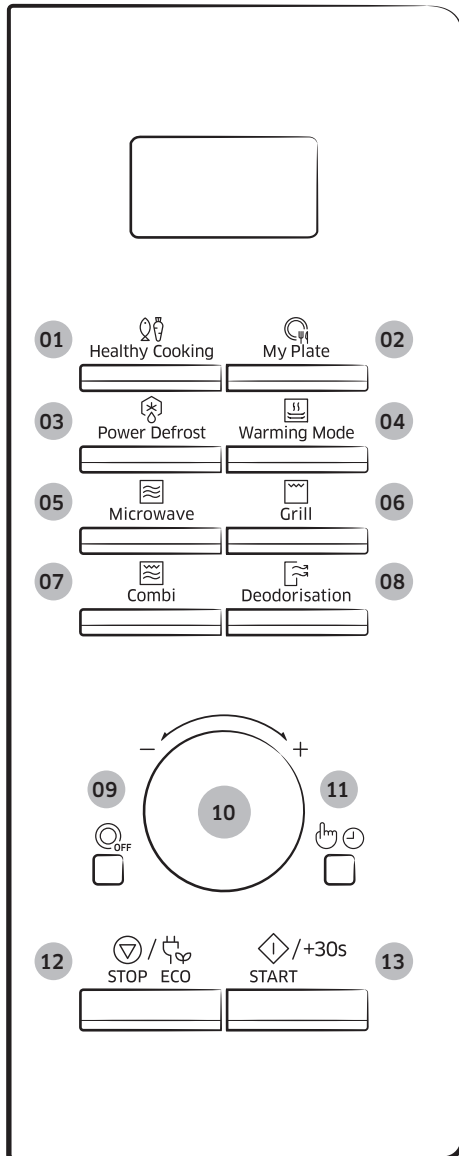
**10** Safety interlock holes

**11** Control panel

Oven features

# Oven features

## Control panel



- 01 Healthy Cooking Button
- 02 My Plate Button
- 03 Power Defrost Button
- 04 Warming Mode Button
- 05 Microwave Button
- 06 Grill Button
- 07 Combi Button
- 08 Deodorisation Button
- 09 Turntable On/Off Button
- 10 Dial Knob (Weight/Serving/Time)
- 11 Select/Clock Button
- 12 Stop/Eco Button
- 13 Start/+30s Button

# Oven use

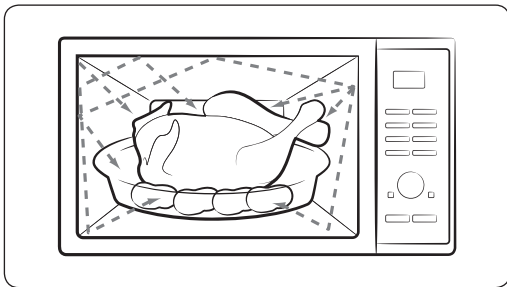
## How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
  - Quantity and density
  - Water content
  - Initial temperature (refrigerated or not)

### **IMPORTANT**

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.



# Oven use

## Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

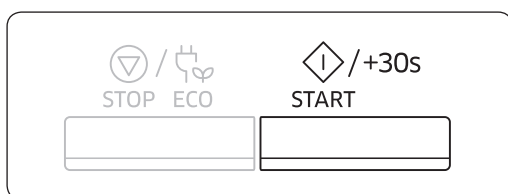
If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 60 to 64.

### NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the upper side of the door.

Place a glass of water on the turntable. Close the door.



Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.

**Result:** The oven heats the water for 4 or 5 minutes.  
The water should then be boiling.

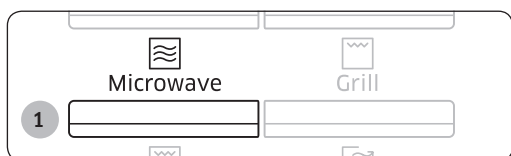
## Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

### 👉 IMPORTANT

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

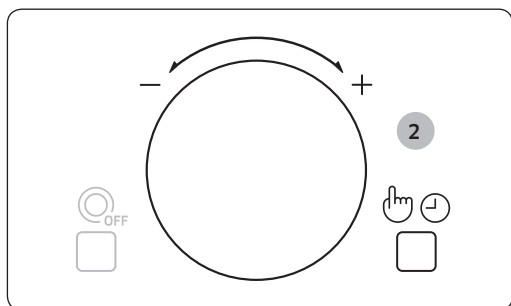
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



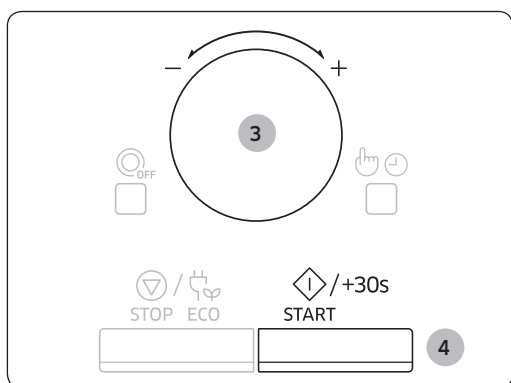
1. Press the **Microwave** button.

**Result:** The 900 W (Maximum cooking power) indications are displayed:

☞ (microwave mode)



2. Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (Refer to the power level table.) And then press the **Select/Clock** button.



3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.

**Result:** The cooking time is displayed.

4. Press the **START/+30s** button.

**Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

# Oven use

## Setting the time

When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

### NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

**1.** Press the **Select/Clock** button.

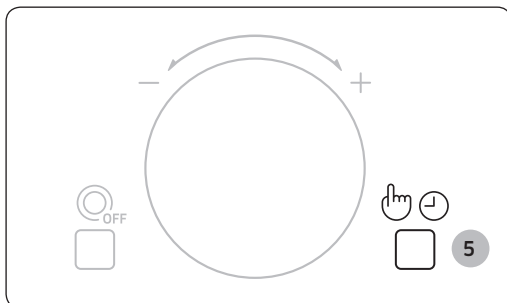
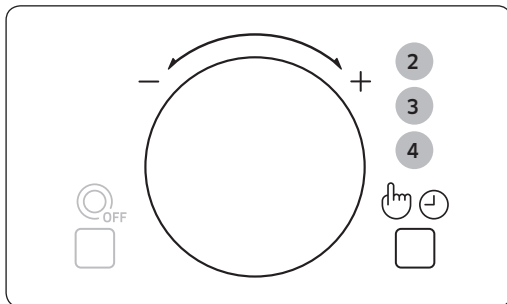
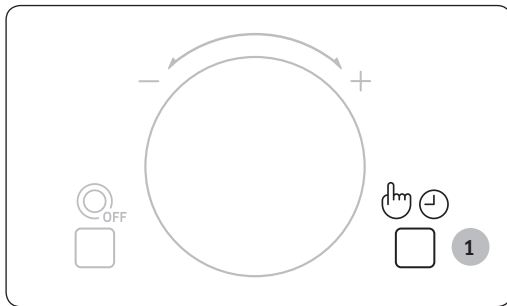
**2.** Set the 24-hour or 12-hour notation by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.

**3.** Turn the **Dial Knob** to set the hour. And then press the **Select/Clock** button.

**4.** Turn the **Dial Knob** to set the minute.

**5.** When the right time is displayed, press the **Select/Clock** button to start the clock.

**Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



## Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

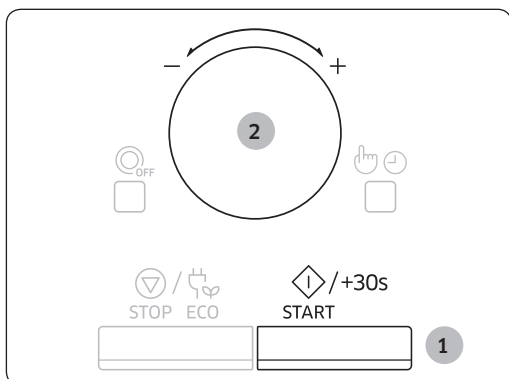
The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

## Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



### Method 1

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.

### Method 2

Just turning **Dial Knob** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

# Oven use

## Stopping the cooking

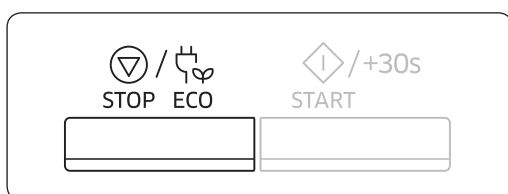
You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the <b>STOP/ECO</b> button once. <b>Result:</b> Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the <b>START/+30s</b> button.
Completely	Completely : Press the <b>STOP/ECO</b> button once. <b>Result:</b> Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the <b>STOP/ECO</b> button again.

## Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button.  
**Result:** Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

### NOTE

#### Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

## Using the healthy cooking features

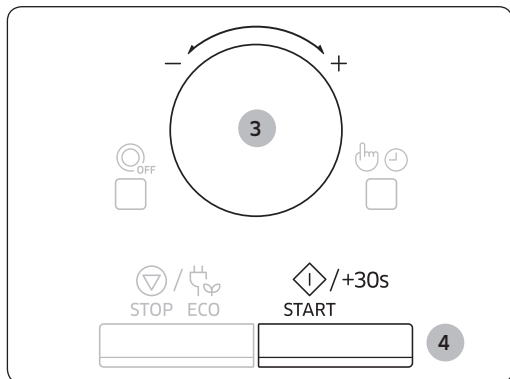
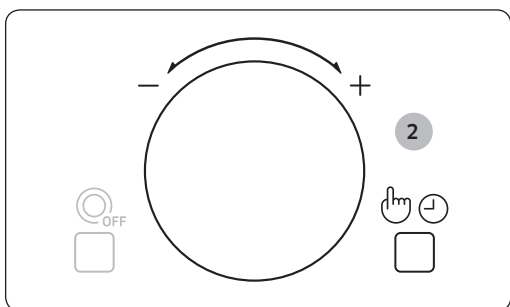
The **Healthy Cooking** features has 20 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the size of the serving by turning the **Dial Knob**.

### IMPORTANT

Use only recipients that are microwave-safe.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



**1.** Press the **Healthy cooking** button.

**2.** Select the Vegetable & Grain or Poultry & Fish by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.

- 1 - Vegetable & Grain
- 2 - Poultry & Fish

**3.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)

**4.** Press the **START/+30s** button.

**Result:** The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.

- 1)** The oven beeps 4 times.
- 2)** The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3)** The current time is displayed again.

# Oven use

The following table presents quantities and appropriate instructions about 20 pre-programmed cooking options. This is composed of Vegetable & Grain and Poultry & Fish.

## IMPORTANT

Use oven gloves when taking out food.

### 1. Vegetable & Grain

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Broccoli Florets	250 g	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-2 Carrots	250 g	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-3 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (1 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-4 Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-5 Corn on the Cob	500 g (2 pcs)	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
1-6 Peeled Potatoes	250 g	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
1-7 Brown Rice (Parboiled)	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.

(continued)

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-8 Wholemeal Macaroni	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 l hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Cook covered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
1-9 Quinoa	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-10 Bulgur	250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.
1-11 Vegetable Gratin	500 g	Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the rack. Stand for 2-3 minutes.
1-12 Grilled Tomatoes	400 g	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack. Stand for 1-2 minutes.

Oven use



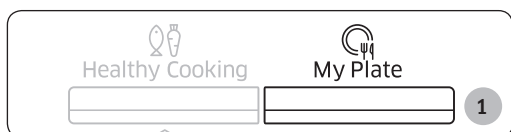
# Oven use

## 2. Poultry & Fish

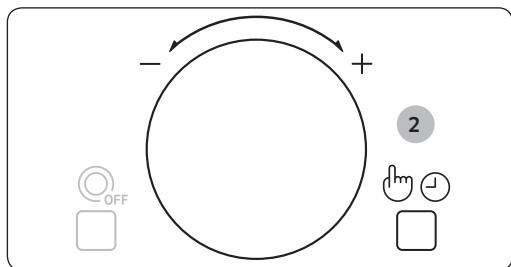
Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Chicken Breasts	300 g (2 pcs)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-2 Turkey Breasts	300 g (2 pcs)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-3 Fresh Fish Fillets	300 g (2 pcs)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-4 Fresh Salmon Fillets	300 g (2 pcs)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-5 Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-6 Fresh Trout	400 g (1-2 fish)	Put 1- 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-7 Roast Fish	400 g (2 fish)	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.
2-8 Grilled Salmon Steaks	300 g (2 steaks)	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.

## Using the my plate features

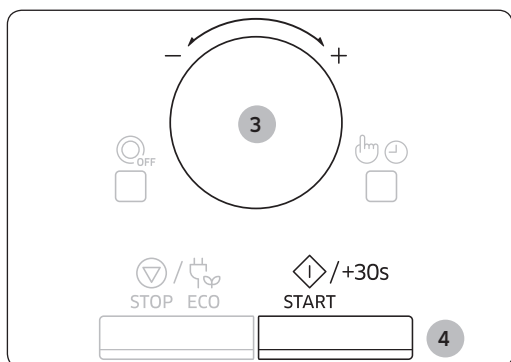
The **My Plate** features has 2 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the **Dial Knob**. First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **My Plate** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.



3. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**.

4. Press the **START/+30s** button.

**Result:** The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

The following table presents the **My Plate** auto reheat programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Chilled ready meal	300-350 g 400-450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
2 Chilled vegetarian meal	300-350 g 400-450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.

Oven Use

# Oven use

## Using the power defrost features

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread and cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

### NOTE

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

**1.** Press the **Power Defrost** button.

**2.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.

**3.** Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)

**4.** Press the **START/+30s** button.

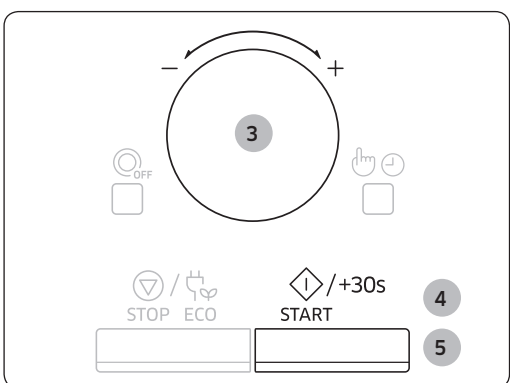
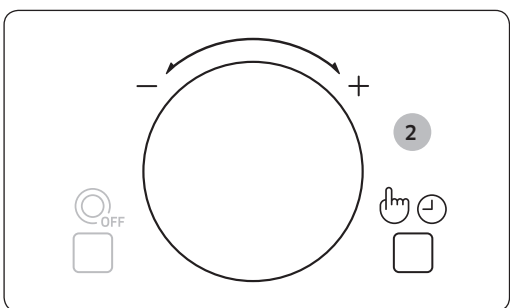
#### **Result:**

- Defrosting begins.
- The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.

**5.** Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.

#### **Result:**

- 1)** The oven beeps 4 times.
- 2)** The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3)** The current time is displayed again.



The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and bread/cake on a flat glass dish or ceramic plate.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-50 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-20 minutes.

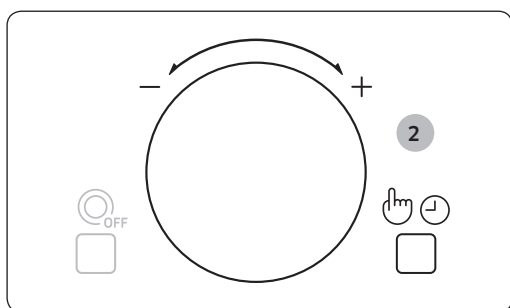
# Oven use

## Using the warming mode features

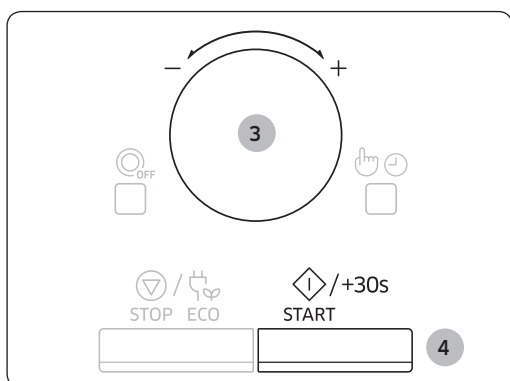
The **Warming Mode** features has Food Warming & Plate Warming pre-programmed function. You do not need to set either the cooking times or the power level.



1. Press the **Warming Mode** button.



2. Select the Keep Warm & Plate Warming that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.  
 1 - Keep Warm  
 2 - Plate Warming



3. Select the Hot & Mild by turning the **Dial Knob**.  
 1-1 / 2-1 - Hot  
 1-2 / 2-2 - Mild

4. Press the **START/+30s** button.

**Result:** The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

### Recommend warming mode menu

Hot (1-1 / 2-1)	Lasagne, Soup, Gratin, Casserole, Pizza, Steak (Well done), Bacon, Fish dishes, Dry cakes
Mild (1-2 / 2-2)	Pie, Bread, Egg Dishes, Steak (Rare or Midium rare)

## 1. Keep Warm

The Keep warm feature keeps food hot until it's served.

Use this function to keep food warm until ready to serve.

You can select warming temperature either hot or mild by turning the **Dial Knob**.

(Refer to the previous page for instructions.)

1-1. Hot

1-2. Mild

To use the Keep warm function, proceed as follows :

- Place the food in the centre of the turntable.
- Operate keep warm function.

### **IMPORTANT**

Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.

### **IMPORTANT**

Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.

### **IMPORTANT**

Do not cover with lids or plastic wrap.

### **IMPORTANT**

Use oven gloves when taking out food.

## 2. Plate Warming

You can serve perfectly warmed dishes with the plate warming feature.

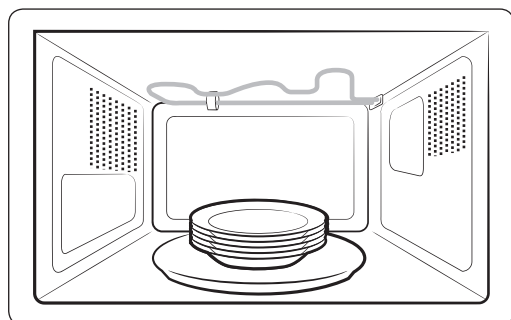
Use this function to warm plates a hot or comfortable temperature.

You can select warming temperature either hot or mild by turning the **Dial Knob**.

(Refer to the previous page for instructions.)

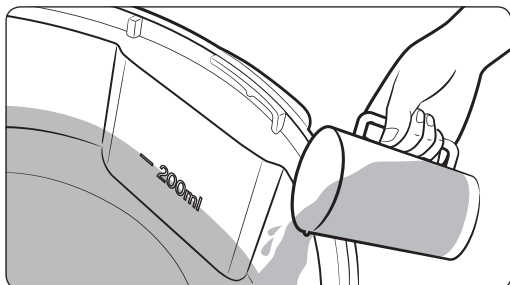
2-1. Hot

2-2. Mild

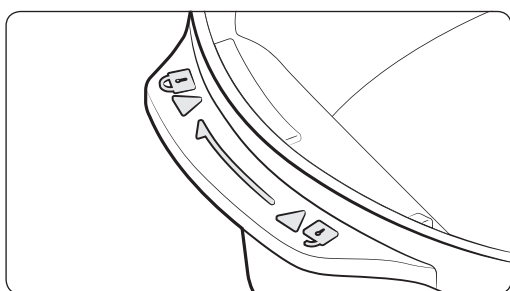


1. Place the plates in the centre of the turntable.  
(Maximum Plates : 5 pcs)

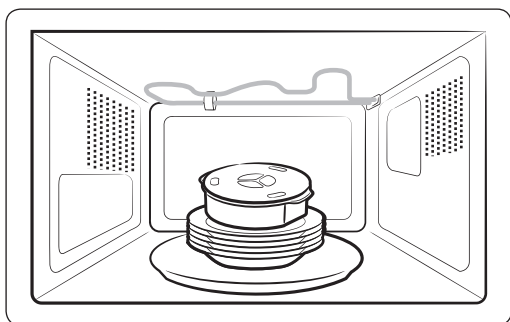
# Oven use



2. Fill with water following guide line (water level) inside the plate warming bowl. (The line is about 200 ml.)



3. Cover the plate warming bowl with lid. And then screw it toward "Lock".



4. Put the plate warming bowl on the plates.



5. Close the Door. And then operate the plate warming function.

 **IMPORTANT**

Use normal water only, and no distilled water.

 **IMPORTANT**

Do not use plate warming bowl for cooking. Plate Warming Bowl only can be used during "Plate Warming" mode.

 **IMPORTANT**

Use only plates that are microwave-safe.

 **IMPORTANT**





Do not use this function without water.

 **IMPORTANT**

Use oven gloves when taking out plates & plate warming bowl.

 **IMPORTANT**

**DO NOT** operate the **Microwave, Grill** and **Combi** mode with plate warm only use for Plate warming function in Warming mode.

Operation Mode	Warming Mode 	MW  / GRILL  / COMBI 
Plate warming bowl	<b>O</b>	<b>X</b>

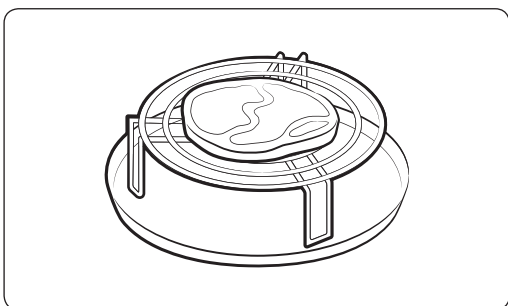


# Oven use

## Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.



1. Open the door and put the food on the rack and then close the door.



2. Press the **Grill** button.

**Result:** The following indications are displayed:

 (grill mode)

- You cannot set the temperature of the grill.

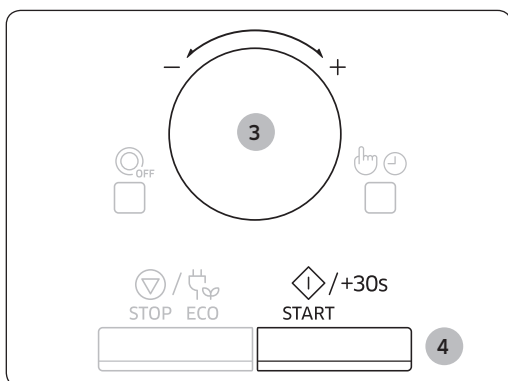
3. Set the grilling time by turning the **Dial Knob**.

- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **START/+30s** button.

**Result:** Grilling starts.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

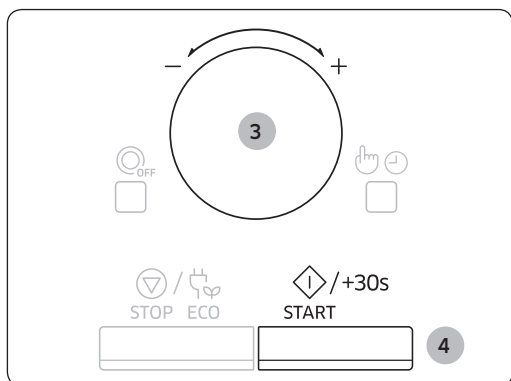
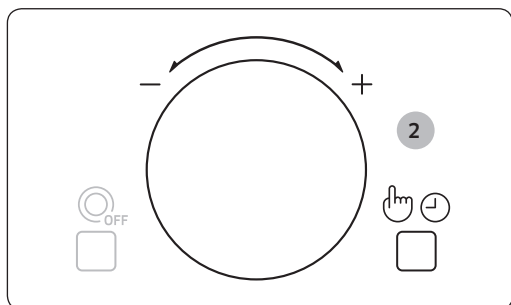


## Combining microwaves and grill

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

### 👉 IMPORTANT

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.




### 👉 IMPORTANT

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

**1.** Press the **Combi** button.

**Result:** The following indications are displayed:

 (microwave & grill  
combi mode)  
600 W (output power)

**2.** Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (600 W, 450 W, 300 W.)

And then press the **Select/Clock** button.

- You cannot set the temperature of the grill.

**3.** Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.

- The maximum cooking time is 60 minutes.

**4.** Press the **START/+30s** button.

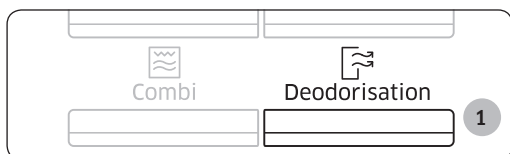
**Result:**

- Combination cooking starts.
  - 1)** The oven beeps 4 times.
  - 2)** The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3)** The current time is displayed again.

# Oven use

## Using the deodorisation features

Use this features after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior. First clean the oven interior.



Press the **Deodorisation** button after you have finished cleaning. As soon as you press the **Deodorisation** button, the operation will start automatically. when it has finished, the oven beeps four times.

### NOTE

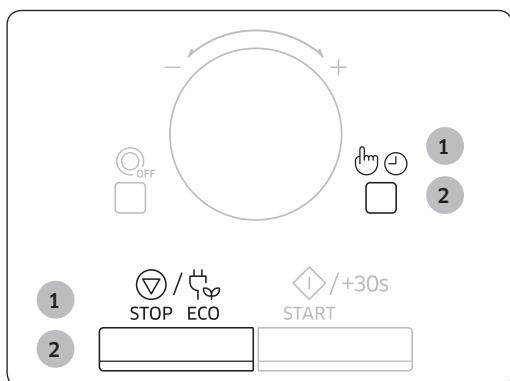
The deodorisation time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **START/+30s** button is pressed.

### NOTE

The maximum deodorisation time is 15 minutes.

## Using the child lock features

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



1. Press the **STOP/ECO** and **Select/Clock** button at the same time.

### Result:

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.



2. To unlock the oven, press the **STOP/ECO** and **Select/Clock** button at the same time.

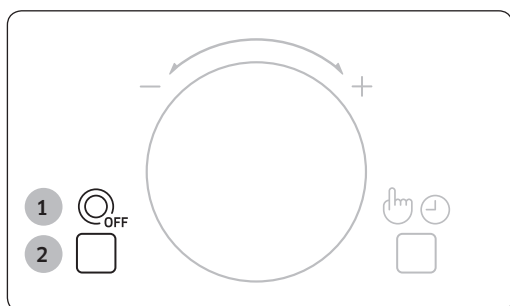
Result: The oven can be used normally.

## Using the turntable on/off features

The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

### IMPORTANT

The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.



### WARNING

Never operate the turntable without food in the oven.

**Reason:** This may cause fire or damage to the unit.

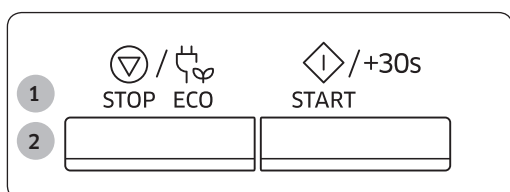
1. Press the **Turntable On/Off** button.  
**Result:** The turntable will not rotate.
2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again.  
**Result:** The turntable will rotate.

### NOTE

This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

## Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time.  
**Result:** The oven does not beep to indicate the end of a function.
2. To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time.  
**Result:** The oven operates normally.

# Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	X	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	X	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	X	

(continued)

Cookware	Microwave-safe	Comments
Paper <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plates, cups, napkins and kitchen paper</li> <li>• Recycled paper</li> </ul>	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.  May cause arcing.
Plastic <ul style="list-style-type: none"> <li>• Containers</li> <li>• Cling film</li> <li>• Freezer bags</li> </ul>	✓  ✓  ✓X	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.  Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.  Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended

✓X : Use caution

X : Unsafe

# Cooking guide

---

## Microwaves

---

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

## Cooking

---

### Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

### Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

### Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

### Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

## Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	<b>Instructions</b> Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	<b>Instructions</b> Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	<b>Instructions</b> Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Instructions</b> Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7-8
	<b>Instructions</b> Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	7½-8½
	<b>Instructions</b> Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		



# Cooking guide

## Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

**Hint:** Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
<b>Instructions</b> Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	<b>Instructions</b> Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	900 W	4½-5
	<b>Instructions</b> Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
<b>Instructions</b> Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	<b>Instructions</b> Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		
Egg Plants	250 g	900 W	3½-4
	<b>Instructions</b> Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	<b>Instructions</b> Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		

(continued)

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Mushrooms	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
Onions	250 g	900 W	5-5½
	<b>Instructions</b> Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	<b>Instructions</b> Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	<b>Instructions</b> Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

# Cooking guide

## Cooking Guide for rice and pasta

- Rice:** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter. Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.
- Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
<b>Instructions</b> Add 500 ml cold water.(250 g), Add 750 ml cold water.(375 g) Stand for 5 minutes.			
Brown Rice (Parboiled)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
<b>Instructions</b> Add 500 ml cold water.(250 g), Add 750 ml cold water.(375 g) Stand for 5 minutes.			
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	900 W	16-17
	<b>Instructions</b> Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	<b>Instructions</b> Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	<b>Instructions</b> Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

---

## Reheating

---

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

### Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

### Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W. Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

### Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

### Reheating liquids

---

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

# Cooking guide

## Reheating baby food

### Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

### Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

### Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

## Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup)	900 W	1-1½
	300 ml (2 cups)		2-2½
	450 ml (3 cups)		3-3½
	600 ml (4 cups)		3½-4
	<b>Instructions</b> Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	<b>Instructions</b> Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		

(continued)

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	<b>Instructions</b> Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	<b>Instructions</b> Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	<b>Instructions</b> Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	450 g		5½-6½
<b>Instructions</b> Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.			
Cheese Fondue Ready-To-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	<b>Instructions</b> Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Stand for 1-2 minutes.		

# Cooking guide

## Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	<b>Instructions</b> Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	<b>Instructions</b> Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		1 min. to 1 min. 10 sec.
<b>Instructions</b> Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.			

## Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing. Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

**Hint:** Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
<b>Meat</b> Minced Meat	250 g	180 W	6-7
	500 g		9-12
Pork Steaks	250 g	180 W	5-7
<b>Instructions</b> Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-30 minutes.			



# Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
<b>Poultry</b> Chicken Pieces Whole Chicken	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
	1200 g	180 W	32-34
<b>Instructions</b> First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-60 minutes.			
<b>Fish</b> Fish Fillets Whole Fish	200 g	180 W	6-7
	400 g	180 W	11-13
<b>Instructions</b> Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 10-25 minutes.			
<b>Fruit</b> Berries	300 g	180 W	6-7
	<b>Instructions</b> Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
<b>Bread</b> Bread Rolls (Each ca. 50 g) Toast/Sandwich German Bread (Wheat + Rye Flour)	2 pcs	180 W	1-1½
	4 pcs		2½-3
	250 g	180 W	4-4½
	500 g	180 W	7-9
<b>Instructions</b> Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.			

---

## Grill

---

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

### Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

### Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

### Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

## Microwave + grill

---

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:

600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

### Cookware for cooking with microwaves + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

### Food suitable for microwaves + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

### Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

# Cooking guide

## Grill Guide for fresh and frozen foods

Preheat the grill with the grill-function for 3 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

### IMPORTANT

Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3
	<b>Instructions</b> Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-
	<b>Instructions</b> Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-
	<b>Instructions</b> Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes			
Baked Potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	<b>Instructions</b> Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Frozen Lasagne	400 g	300 W + Grill Grill only	18½-19½ 1-2	-
	<b>Instructions</b> Put the fresh gratin into a small ovenproof dish. Put the dish on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	<b>Instructions</b> Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-10	6-8
	<b>Instructions</b> Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill turnover	21-22	
		300 W + Grill		21-22
	<b>Instructions</b> Brush the chicken oil and spices. Put in an ovenproof dish and place on turntable. After grilling stand for 5 minutes.			
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
		<b>Instructions</b> Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.		
Frozen Pizza	300-350 g	450 W + Grill	11-12	-
		<b>Instructions</b> Put the frozen pizza on the circle on the low rack. Put the low rack on the turntable. Stand for 1-2 minutes.		

## Tips and tricks

### Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.  
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

### Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.  
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.  
Heat for 1 minute using 300 W.  
Stir after melting.

### Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.  
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

### Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.  
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.  
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

### Cooking pudding/custard

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid.  
Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.  
Stir several times well during cooking.

### Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.  
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.  
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

# Troubleshooting

## Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
<b>General</b>		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the <b>Start</b> button again to start operation.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.

Problem	Cause	Action
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

# Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the <b>Cancel</b> button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the <b>Start</b> button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

Problem	Cause	Action
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the <b>+30sec</b> button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the <b>+30sec</b> button when it was not operating.
<b>Turntable</b>		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
<b>Grill</b>		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.



# Troubleshooting

Problem	Cause	Action
<b>Oven</b>		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

---

## Information code

---

Code	Description	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

 **NOTE**

If the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

# Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MG28J5215**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2900 W
Microwave	1400 W
Grill (heating element)	1500 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	
Outside (Include Handle)	517 x 297 x 444 mm
Oven cavity	357 x 255 x 357 mm
Volume	28 liter
Weight	
Net	15.0 kg approx.

# Memo

---